



Universidade Nova de Lisboa
Faculdade de Ciências Sociais e Humanas

Práticas e processos de reconhecimento do gosto alimentar na infância

(Dissertação realizada para a obtenção do
grau de mestre em Antropologia com a
orientação do Professor Doutor Jorge Crespo)

51195



Ana Maria Levy Aires
Mestrado em Antropologia
(1995 - 1998)

Lisboa, 1998

Errata:

	onde se lê	deve ler-se
p: 2 - linha 7	spectaculare	spectaculaire
p: 2 - linha 9	nom	non
p: 2 - linha 10	tranmis	transmis
p: 6 - linha 13	1982	1998
p: 7 - linha 12	chmap	champ
p: 12, 13- linha 2 e 15	especifica	específica
p: 14 - linha 7	principio	princípio
p: 16 - linha 1	d''pprentissage	d'apprentissage
p: 16 - linha 1	d''pprendre	d'apprendre
p: 19 - linha 1	1982	1994
p: 27 - linha 15	educativa	educativo
p: 44 - linha 14	nos	-nos
p: 49 - linha 30	distender	despender
p: 54 - linha 14	são	então
p: 55 - linha 2	principio	princípio
p: 69 - linha 13	apropriaram	apropriam
p: 70 - linha 28	consumiriam	consumiram
p: 77, 81- linha 8 e 13	liquido	líquido
p: 78, 131- linha 9 e 9	frigorifica	frigorífica
p: 102 - linha 22	1974	1975
p: 104 - linha 22	com massa a	com massa
p: 108 - linha 5	2º trimestre	3º trimestre
p: 116 - linha 18	me	em
p: 116 - linha 20	massa	massas
p: 128, 129 - linha 30 e 1	páscoa	Páscoa
p: 134 - linha 10	prestigio	prestígio
p: 138 - linha 25	produzidos	-produzidos
p: 139 - linha 13	B.5	B.4

p: 142 - linha 31	mão	mãe
p: 147 - linha 13	permitiu a	permitiu
p: 150 - linha 6	influência	influencia
p: 152 - linha 22	lo	-lo
p: 167 - linha 9 e 10	circunstancias	circunstâncias
p: 173, 190 - linha 2 e 24	inicio	início
p: 173 - linha 23	dDepois	depois
p: 181 – linha 19	intimo	íntimo
p: 188 – linha 17	rindo	rindo
p: 198 - linha 21	1977	1997
p: 202 - linha 17	1996-97	1997-98
p: 203 - linha 29	refeição	rejeição
p: 207 - linha 30	constroi	constrói
Apêndice 2 – linha 2	A.16	A.15

sempre que se lê
discriminar

deve ler-se
discriminar

Bibliografia

1. – Conceitos operatórios e metodologia

ALMEIDA, Miguel Vale – “Corpo Presente. Treze reflexões antropológicas sobre o corpo”, Celta Editora, 1996, Oeiras.

ALTHABE, Gerard; FABRE, Daniel; LENCLUD, Gerard – “Vers une Ethnologie du Present”, Ethnologie de la France, Éditions M. S. H., 1982, Paris.

AUGÉ, Marc – “Antropologia y Modernidad” in Fundamentos de Antropologia, Publicaciones de la Disputation Provincial de Granada, 1993, Granada, (pp. 9 – 13).

– “Não Lugares. Introdução a uma Antropologia da Sobremodernidade”, Últimas Letras, Bertrand, 1994, Venda Nova.

– “Pour une Anthropologie des Mondes Contemporains”, Critiques, Aubier, 1994, France.

BALFET, Hélène (dir) – “Observer L’Action Technique. Des Chaînes Opératoires, pour quoi faire?”, Matières et Manières, Éditions C. N. R. S., 1994, Paris.

BARTHES, Roland – “O Sistema da Moda”, Signos (35), Edições 70, 1981, Lisboa.

BERGER, Peter; LUCKMANN, Thomas - “A Construção Social da Realidade”, Antropologia (5), Vozes, 1993, Petrópolis.

BOGDAN, Robert C.; BIKLEN, Sari Knopp – “Investigação qualitativa em educação: uma introdução à teoria e aos métodos”, Ciências de Educação, Porto Editora, 1994, Porto.

BOUDON, Raymond – “O Lugar da Desordem”, Trajectos, Gradiva, 1990, Lisboa.

BOURDIEU, Pierre – “Esquisse d’une Théorie de la Pratique précédé de trois études d’ethnologie kabyle”, Travaux de Droit, d’Economie, de Sociologie et de Sciences Politiques, (92), Librairie Droz, 1972, Geneve.

- BURGESS, Robert G. – “In the Field. An Introduction to Field Research”, George Allen and Unwin Ltd, 1984, Londres.
- CONNERTON, Paul – “Como as Sociedades Recordam”, O Passado no Presente, Celta Editora, 1993, Oeiras.
- CORSARO, William A. – “Entering the Child’s World – Research Strategies for field entry and data collection in a pre-school setting” in Ethnography and Language in Educational Settings, Greene and Wallat, s.d., Londres.
- CRESPO, Jorge – “A História do Corpo”, Memória e Sociedade, Difel, 1990, Lisboa.
- DARRÉ, Jean-Pierre – “La Parole et la Technique. L’univers de pensée des eleveurs du Tornois”, Alternatives Paysannes, L’Harmattan, 1985, Paris.
- DELAMONT, Sara (ed) – “Readings on Interaction in the Classroom”, Contemporary Sociology of the School, Methuen, 1984, Londres.
- DURKEIM, Emile – “Sociologia, Educação e Moral”, Rés Editora, 1984, Porto.
- ELIAS, Norbert – “O Processo Civilizacional”, (1º e 2º volumes), Anais, Publicações Dom Quixote, 1989/1990, Lisboa.
- FENTRESS, James; WICKHAM, Chris – “Memória Social”, Teorema, Teorema, 1992, Lisboa.
- GEERTZ, Clifford – “A Interpretação das Culturas”, Antropologia Social, Guanabara, 1969, Rio de Janeiro.
– “Savoir Local. Savoir Global. Les Lieux du Savoir”, Sociologie d’Aujourd’hui, P. U. F., 1986, Paris.
- GODBOUT, Jacques T. – “O Espírito da Dádiva”, Epistemologia e Sociedade, Instituto Piaget, 1997, Lisboa.
- HALL, Eduard T. – “A Dimensão Oculta”, Antropos, Relógio d’Água, 1986, Lisboa.

- HASTRUP, Kirsten e HERUIK, Peter (edt) – “Social Experience and Anthropological knowledge”, European Association of Social Anthropologists, Routledge, 1994, Londres.
- HASTRUP, Kirsten – “A Passage to Anthropology. Between Experience and Theory”, Routledge, 1995, Londres.
- HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence – “A Invenção das Tradições”, Pensamento Crítico, Paz e Terra, 1984, Rio de Janeiro.
- MAUSS, Marcel – “Sociologie et Anthropologie” – Sociologie d’Aujourd’hui (52), P.U.F., 1980, Paris .
– “Manual de Etnografia”, Nova Enciclopédia, Publicações Dom Quixote, 1993, Lisboa.
- PINA-CABRAL, João de – “Os Contextos da Antropologia”, Memória e Sociedade, Difel, 1991, Lisboa.
- RABINAW, Paul – “Reflections on Fieldwork in Marocco”, University of California Press, 1977, Berkeley.
- SANCHIS, Pierre – “Arraial: Festa de um Povo. As Romarias Portuguesas”, Portugal de Perto, Publicações Dom Quixote, 1992, Lisboa.
- SILVA, Maria Carneira da – “A Angústia do Antropólogo no Momento do Trabalho de Campo” in Ethnologia, revista do departamento da F.C.S.H./U.N.L. (5), 1981, Lisboa.
- SPINDLER, George D. (dir) – “Education and Cultural Process: Anthropological Approaches”, Waveland Press, 1987, Illinois.
- VAN GENNEP, Arnold – “Os ritos de passagem”, Antropologia (11), Vozes, 1978, Petrópolis.
- VIEIRA, António Bracinha – “Ensaios Sobre a Evolução do Homem e da Linguagem”, Margens (4), Fim de Século, 1995, Lisboa.

2. – Bibliografia Temática

2.1. – Alimentação / Cultura

AYMARD, Maurice; GRIGNON, Claude; SABBAN, Françoise (dir) – “Le Temps de Manger. – Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux” M.S.H. - Institut National de la Recherche Agronomique, 1993, Paris.

ARON, Jean Paul – “Essai sur la Sensibilité Alimentaire à Paris au XIX Siecle”, Cahier des Annales, (nº25), A. Colin, 1967, Paris.

– “Cozinha” in Homo Domesticação – Cultura Material, Enciclopédia Einaudi (16), Imprensa Nacional Casa da Moeda, 1989, Lisboa (pp. 281 – 304).

BARTHES, Roland – “Mitologias”, Pensadores do Século XX, Círculo de Leitores, 1987, s.l..

BEARDSWORTH, Alan; KEIL, Teresa – “Sociology of the Menu. An Invitation to the Study of Food and Society”, Routledge, 1997, Londres.

BETTELHEIM, Bruno – “Só Amor Não Basta”, Psicologia e Pedagogia, Moraes Editores, 1976, Lisboa.

BORDIEU, Pierre – “La Distinction. Critique Sociale du Jugement”, Le sens Commun, Éditions De Minuit, 1979, Paris.

BRILLAT-SAVARIN – “Physiologie du Goût”, Flammarion, 1982, Paris.

BURNETT, John; DEREK, J. Oddy – “The Origins and Development of Food Policies”, Leicester University, 1994, Londres.

CAPATTI, Alberto – “Le Goût du Nouveau. Origines de la Modernité Alimentaire”, Albin Michel, 1989, Paris.

- CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre – “L’Invention du Quotidien II. Habiter, Cuisiner”, Folio Essais, Gallimard, 1994, Paris.
- CHIVA, Matty – “Le Doux et l’Amer”, Croissance de L’Enfant Genese de L’Homme (12), P.U.F., 1985, Paris.
- CLARISSE, René – “L’Aperitif: Un Rituel Social” in Cahiers Internationaux de Sociologie Vol. LXXX, P.U.F., 1986, Paris, (pp. 53 – 61).
- CONTRERAS, Jesus – “Alimentacion y Cultura: Reflexiones desde la Antropologia” in Fundamentos de Antropologia, Publicaciones de la Disputation Provincial de Granada, 1993, Granada (pp 43 – 51).
- COURBEAU, Jean-Pierre – “Rituels Alimentaires et Mutations Sociales” in Cahiers Internationaux de Sociologie, Vol. XCII, P.U.F., 1992, Paris, (pp.101 – 120).
- CRESCO, Jorge; HASSE, Manuela – “A Alimentação no Colégio Real dos Nobres de Lisboa (1766 – 1831)” in Revista de História Económica e Social, (7), Janeiro – Junho, 1981, Lisboa, (pp. 93 – 110).
- DANZIGER, Claudie (dir) – “Nourritures d’Enfance”, Mutations / Mangeurs, (129), Autrement, 1992, Paris.
- DELAMONT, Sara – “Appetites and Identities. An Introduction to the Social Antropology of Western Europe”, Routledge, 1995, Londres.
- DOUGLAS, Mary – “Les Structures du Culinaire” in Communications, (31), Hautes Études em Science Social, 1979, Paris, (pp. 145 – 170).
– “Pureza e Perigo”, Perspectivas do Homem, Edições 70, 1991, Lisboa.
- DOUGLAS, Mary e GROSS, Jonathan – “Food and Culture: Measuring the intricacy of rule systems” in Social Science Information, (20 – 1), Sage, 1981, Londres, (pp. 1 – 35).

FERRO, João Pedro – “Arqueologia dos Hábitos Alimentares”, Anais, Publicações Dom Quixote, 1996, Lisboa.

FIDES, Nick – “Meat. A Natural Symbol”, Routledge, 1991, Londres.

FISCHLER, Claude – “Gastro-nomie et Gastro-anomie”, in Communications (31), Hautes Études en Science Social, 1979, Paris, (pp. 189 – 210).

– “L’Homnivore”, Odile Jacob, 1993, Paris.

(dir) – “Manger Magique. Aliments Sorciers Croyances Comestibles”, Mutations / Mangeurs (149), Autrement, 1994, Paris.

FLANDRIN, Jean-Louis – “A Distinção pelo Gosto” in História da Vida Privada. Do Renascimento ao Século das Luzes, (volume III), Edições Afrontamento, 1989, Porto.

FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo – História da Alimentação, (vol. 1 – Dos primórdios à Idade Média), Terramar, 1998, Lisboa.

GARINE, Igor – “Alimentacion y Autenticidad Cultural” in El Folklore Andaluz. Revista de Cultura Tradicional (9), Fundacion Machado, 1992, Sevilha.

GIDDENS, Anthony – “Modernidade e Identidade Pessoal”, Sociologias, Celta Editora, 1994, Oeiras.

GOODY, Jack – “Cozinha, Culinária e Classes”, O passado no presente, Celta Editora, 1998, Oeiras.

LEVI-STRAUSS, Claude – Anthropologie Structurale, Librairie Plon, 1958, Paris.

– Mythologiques. Le Cru et le Cuit, Librairie Plon, 1964, Paris.

– Mythologiques. Du Miel au Cendres, Librairie Plon, 1967, Paris.

– Mythologiques. L’Origine des Manières de Table, Librairie Plon, 1968, Paris.

MAFFESOLI, Michel – “La Conquête du Présent”, Sociologie d’Aujourd’Hui, P.U.F., 1976, Paris.

MAUTHNER, Melanie; MAYALL, Berry; TURNER, Sheila – “Children and Food at Primary School”. S. S. R. U., University of London, 1993, Londres.

MENNEL, Stephen; MURCOTT, Anne; VAN OTTERLOO, AnneKe H. – “Sociology of food: Eating, Diet and Culture”, Sage, 1992, Londres.

N'DIAYE, Catherine (dir) – “La Gourmandise”, Mutations / Mangeurs, (140), Autrement, 1993, Paris.

OCHS, Elinor; PONTECORVO, Clotilde; FASULO, Alessandra – “Socializing Taste” in Ethnos, (Vol. 61; 1-2), Scandinavian University Press, 1996, Estocolmo, (pp. 7 – 46).

PERES, Emilio – “Alimentação e Saúde”, Biblioteca da Saúde, Caminho, 1979, Lisboa.
- “Saber Comer para Melhor Viver”, Biblioteca da Saúde, Caminho, 1994, Lisboa.

PIAULT, Fabrice (dir) – “Le Mangeur”, Mutations / Mangeur, (138), Autrement, 1993, Paris.

REED-DANAHAY, Deborah – “Champagne and Chocolate. ‘Taste’ and Inversion in a French Wedding Ritual” in American Anthropologist, (Vol. 98, nº 4 – Dezembro), American Anthropologist Association, 1996, Arlington (pp. 750 – 761).

ROSEBERRY, William – “The Rise of Yuppie Coffees and the Reimagination of Class in the United States”, in American Anthropologist, (vol. 98, nº 4 – Dezembro), American Anthropologist Association, 1996, Arlington (pp. 762 – 775).

ROWLEY, Anthony – “À Table. La fête gastronomique”, Art de Vivre, Gallimard, 1994, Paris.

- TOUSSAINT-SAMAT, Maguelone – “Historie Naturelle et Moral de la Nourriture” In Extenso, Larousse, 1997, Paris.
- TRINKELL, Ing-Britt – “Cooking, Care and Domestication. A Culinary Ethnography of the Tai Yong, Northern Thailand”, Acta Universitatis Uppsaliensis, Uppsala Studies in Cultural Anthropology (21), 1995, Uppsala.
- WILLIAMS, Sue Rodwell – “Fundamentos de Nutrição e Dietoterapia”, Artes Médicas Sul Ltda., 1994, Brasil.
- VALIRI, Renée – “Alimentação” in Homo Domesticação – Cultura Material, Enciclopédia Einaudi (16), Imprensa Nacional - Casa da Moeda, 1989, Lisboa, (pp. 191 – 205).
- VASCONCELOS, J. Leite – “Tentâme de Sistematização”, in Etnografia Portuguesa (Vol. 6), Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1983, Lisboa.
- VEIGA de OLIVEIRA, Ernesto– “Festividades Cíclicas em Portugal”, Portugal de Perto, Publicações Dom Quixote, 1984, Lisboa.
- VERDIER, Yvonne – “Repas Bas-normands”, in L’Homme, École Pratique de Hautes Études, Julho – Setembro, 1966, Sorbonne, (pp. 92 – 111).
- “Pour une Ethnologie Culinaire” in L’Homme, École Pratique de Hautes Études, 1969, Sorbonne, (pp. 49 – 57).
- “Façons de Dire, Façon de Faire. La Laveuse, La Couturière, La Cuisinière”, Bibliothèque des Sciences Humaines, Gallimard, 1979, Paris.
- SALOMONSSON, Anders – “Food for thought – Themes in Recent Swedish Ethnological Food Research”, in Ethnologia Scandinavica, (Vol. 20), Royal Gustav Adolf Academy, 1990, Uppsala, (pp. 111 – 132).

SERRES, Michel – “Les Cinq Sens”, Philosophie des Corps Mêles (1), Grasset et Fasquelle, 1985, Paris.

TURMO, Isabel Gonzalez – “Rituales Alimenticios y Ocasiones Festivas”, in El Folklore Andaluz, Revista de Cultura Tradicional (9), Fundacion Machado, 1992, Sevilha.

2.2. – Infância / Sociedade / Educação

ARIÉS, Phillipe – “A Criança e a Vida Familiar no Antigo Regime”, Antropos, Relógio d'Água, 1988, Lisboa.

AZÉMAR, Gui-Patrick (dir) – “La Maternelle. Une École en Jeu: L'Enfant Avant l'Élève”, Mutations, (N.º 114), Autrement, 1990, Paris.

BENEDICT, Ruth – “Padrões de Cultura”, Vida e Cultura, Livros do Brasil, s.d., Lisboa.

BETTELHEIM, Bruno – “A Psicanálise dos Contos de Fadas”, Literatura e Teoria Literária, Paz e Terra, 1986, Rio de Janeiro.

– “Feridas Simbólicas”, Psicologia e Pedagogia, Moraes Editores, 1979, Lisboa.

BOURDIEU, Pierre; PASSERON, J. C. – “A Reprodução. Elementos para uma Teoria do Sistema de Ensino”, Vega, 1974, Lisboa.

BRUCE, Tina – “Time to Play in Early Childhood”, Hodder e Stoughton, 1991, Londres.

CARDONA, Maria João – “Para a História da Educação de Infância em Portugal: O Discurso Oficial (1834 – 1990)”, Infância, Porto Editora, 1997, Porto.

CLANCHÉ, Pierre – “O Texto Livre”, Técnicas de Educação, Editorial Estampa, 1997, Lisboa.

DELBOS, O.; JORION, P. – “La Transmission des Savoirs”, Collection Ethnologie de la France, M.S.H., 1990, Paris.

DOLTO, Françoise – “No Jogo do Desejo”, Imago, Relógio d'Água, 1993, Lisboa.

ERIKSON, Erik H. – “Infância e Sociedade”, Ciências da Educação, Zahar Editores, 1976, Rio de Janeiro.

GARVEY, Catherine – “Brincar”, Pistas / Psicologia, Moraes Editores, 1976, Lisboa.

GOMES PEDRO, João Carlos – “Influência no Comportamento do Recém-nascido do Contacto Precoce com a Mãe. Contributo para a interpretação clínica da interacção da díade”, Imprensa Nacional - Casa da Moeda, 1982, Lisboa.

GOODY, Jack – “A Domesticação do Pensamento Selvagem”, Biblioteca de Textos Universitários, Editorial Presença, 1988, Lisboa.

HANNOUN, Michel – “Nos solitudes. Enquête sur un sentiment” Points Actuels, Editions du Seuil, 1991, Paris.

ITURRA, Raúl – “Fugirás à Escola para Trabalhar a Terra”, A aprendizagem para Além da escola (1), Escher, 1990, Lisboa.

- A Construção do Insucesso Escolar: Memória e Aprendizagem em Vila - Ruiva, A aprendizagem para Além da escola (2), Escher, 1990, Lisboa.

(dir) – “O Saber das Crianças”, Cadernos I.C.E., Instituto das Comunidades Educativas, 1996, Setúbal.

- “O Imaginário das crianças”, Margens (10), Fim de Século, 1997, Lisboa.

LAERKE, Anna – “By means of re-membering. Notes on a fieldwork with english children” in Anthropology Today, (vol.14 – nº1, Fevereiro), Royal Anthropological Institute, 1998, Londres.

LURÇAT, Liliane – “Uma Escola Pré-Primária”, Biblioteca do Educador Profissional, Livros Horizonte, 1982, Lisboa.

MAGNINI, Pierre – “Des Rythmes de Vie au Rythmes Scolaires”, Politique d'Aujourd'hui, P. U. F., 1993, Paris.

MEAD, Margaret – “Coming of age in Samoa: A study of adolescence and Sex in primitive societies”, Harmondsworth, Penguin Books, 1981, London.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO / MINISTÉRIO DA SOLIDARIEDADE E DA SEGURANÇA SOCIAL – “Educação Pré-Escolar. Perguntas e respostas”, Gabinete para a Expansão e Desenvolvimento Da Educação Pré-Escolar, s.d., Lisboa.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – “Legislação”, Educação Pré-Escolar, Ministério da Educação. Dep. Da Educação Básica. Gabinete para a Expansão e Desenvolvimento Da Educação Pré-Escolar, 1997, Lisboa.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – “Orientações Curriculares para a Educação Pré-Escolar”, Educação Pré-Escolar, Ministério da Educação. Dep. Da Educação Básica. Gabinete para a Expansão e Desenvolvimento Da Educação Pré-Escolar, 1997, Lisboa.

WINICOTT, D.H. – “A Criança e o Seu Mundo”, Psyche, Ciências da Educação, Zahar, 1979, Rio de Janeiro.

PIAGET, Jean – “A Construção do Real na Criança”, Ciências da Educação, Zahar, 1970, Rio de Janeiro.

- “A Formação do Símbolo na Criança “, Ciências da Educação, Zahar, 1971, Rio de Janeiro.

- “Seis Estudos de Psicologia”, Biblioteca de Pedagogia, Psicologia e Psicanálise, Publicações Dom Quixote, 1983, Lisboa.

PORTO, Nuno – “O corpo, a razão, o coração. A construção social da sexualidade em Vila Ruiva”, *A Aprendizagem para Além da Escola* (3), Escher, 1991, Lisboa.

PRINGLE, Mia Kellmer – “A Criança”, Instituto de Estudos e Acção Familiar, 1983, Lisboa.

RAPOSO, Paulo – “Corpos, arados e romarias: entre a fé e a razão em Vila Ruiva”, *A Aprendizagem para Além da Escola* (4), Escher, 1991, Lisboa.

REIS, Filipe – “Educação, ensino e crescimento: jogo infantil e a aprendizagem do cálculo económico em Vila Ruiva”, *A Aprendizagem para Além da Escola* (5), Escher, 1991, Lisboa.

SÁ, Eduardo de – “Más Maneiras de Sermos Bons Pais”, *Margens* (6), Fim de Século, 1995, Lisboa.

SANTOS, João dos – “Ensaio sobre Educação” (vol. 1 – A criança quem é? Vol. 2 – O falar das letras) Biblioteca do Educador Profissional, 1982 e 1983, Lisboa.

SHANGAR-HANDELMAN, Lea; HANDELMAN, Don – “Celebrations of Bureaucracy: Birthday Parties in Israeli Kindergartens”, in *Ethnology*, University of Pittsburgh, 1991, Pittsburgh.

WARREN, Richard L. – “The Classroom as a Sanctuary for Teachers: Discontinuities in Social Control”, in *American Anthropologist*, (vol. 75, nº 1 – Fevereiro), American Anthropologist Association, 1973, Arlington (pp. 280 – 291).

WEIL, Shalva – “The Language and Ritual of Socialisation: Birthday Parties in a Kindergarten Context” in *Man*, (vol. 21, nº 2 – Junho), Royal Anthropological Institute, 1986, Londres.

- VASCONCELOS, Teresa – “Da Mesa Grande à Pedagogia dos Gestos Quotidianos: Estudo Etnográfico num Jardim de Infância” in Inovação, (vol.10, nº 1), Instituto de Inovação Educacional, 1997, Lisboa (pp. 55-72).
- “Ao Redor da Mesa Grande. A prática educativa de Ana” Coleção Infância (4), Porto Editora, 1997, Porto.
- VIEIRA, Ricardo – “Entre a Escola e o Lar. O Curriculum e os Saberes da Infância”, A Aprendizagem para Além da Escola (7), Escher, 1992, Lisboa.

Resumo

No âmbito do mestrado em Antropologia (1995-98, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas – Universidade Nova de Lisboa) apresentamos como dissertação um estudo sobre os processos de reconhecimento do gosto alimentar na infância.

A partir da observação de comportamentos alimentares em crianças de 3 e 4 anos, da recolha e análise de entrevistas com as crianças e as suas famílias e da participação em actividades quotidianas e momentos festivos de um jardim de infância, construímos um itinerário de saberes acerca dos modos como as crianças compreendem e interpretam a relação com os outros e com a ideia de mundo que representam.

Durante a socialização primária (Berger e Luckmann, 1993) o jardim de infância e a família são dois contextos inevitáveis onde a criança aprende os critérios da experiência. A alimentação é um tópico das aprendizagens que as crianças realizam e reflecte estilos particulares na relação adulto-criança. Verificámos que a alimentação das crianças é uma decisão atenta e carinhosa que re-elabora constrangimentos materiais de modo a provocar respostas positivas das crianças. Comer torna-se, não só uma resposta satisfatória à fome biológica mas, também, uma maneira de alimentar as relações e o saber.

A alimentação, enquanto meio de reconhecimento do mundo exterior, pode favorecer experiências agradáveis ou experiências de receio e temor, experiências que dispõem para a aprendizagem de novos sabores e regras ou para a redução do gosto pelo mundo. Neste sentido, a alimentação é indicador estruturante de uma mentalidade aprendida, por familiarização, desde os primeiros momentos do processo de socialização.

Agradecimentos

Aos meninos, famílias e cuidadores profissionais que são actores e autores deste trabalho.

À direcção da A.P.I.A. pelo modo transparente como me aceitou e facilitou informação.

Ao conselho director da Associação de Pedagogia Infantil presidido pelo Dr. Fernando Micael Pereira, aos conselhos de direcção da Escola Superior de Educadores de Infância Maria Ulrich presididos pelas educadoras Helena Morgado, Maria João Ataíde e pela Dr^a. Manuela Fonseca pelo modo empenhado como criaram condições efectivas para que os educadores de infância pudessem continuar a ser formadores de educadores de infância.

Aos estudantes e colegas da Escola Superior de Educadores de Infância Maria Ulrich pela confiança e atenção durante o desenrolar do trabalho.

À Rita Castel' Branco, Manuela Fonseca, Helena Magalhães Mota, Lurdes Tojal, Isabel Aires, Raquel Delgado e colegas do Centro Estudos Etnologia Portuguesa cujo interesse e questões foram, em momentos decisivos, pistas para continuar o trabalho.

Ao meu orientador científico Professor Doutor Jorge Crespo pela exigência e atenção à especificidade dos problemas da aprendizagem na infância.

Aos meus pais que me ensinaram os primeiros sentidos da vida.

A todos muito obrigada.

SUMÁRIO

I – Introdução - (Contextualização teórica e metodológica do problema)

- I.1 – Problematização. A alimentação como momento de socialização. p.1
- I.2 – Metodologia. A construção do lugar etnográfico -
– o trabalho de campo e a recolha de dados. p.22

II – Práticas e processos de reconhecimento do gosto alimentar.

- II.1 – A alimentação no quotidiano. O jardim de infância, o gosto
pelos meninos e os gostos dos meninos. p.43

O 1º Trimestre: p.46

- II.1.1 – Setembro. De novo os sabores do jardim de infância. p.69

- II.1.2 – Outubro. A cor e o sabor do salmão.

- II.1.3 – Novembro. Frango de Fricassé p.79
– inovação e esquecimento de um sabor.

- II.2 – A alimentação no quotidiano. A estabilização de um modelo de
apreciação e consumo alimentar.

O 2º e o 3º Trimestres:

- II.2.1 - Dezembro, Janeiro, Fevereiro e Março – os meses intercalares. p.92

- II.2.2 - Abril, Maio, Junho e Julho – os últimos meses do ano lectivo. p.102

- II.3 – Os Dias de Festa – A ruptura com a alimentação no quotidiano. p.117

- II.4 – Os sabores da vida dos meninos. As pessoas, as situações e a
comida. (O ponto de vista das famílias) p.150

- II.4.1 – Jacinto p.151

- II.4.2 – João p.167

- II.4.3 – Ana p.179

- II.4.4 – Verónica p.185

III – Reflexões sobre práticas e processos de reconhecimento do gosto alimentar na infância. p.192

Bibliografia

APÊNDICES

ANEXOS

I – Introdução (Contextualização teórica e metodológica do problema)

I.1. Problematização – A alimentação como momento de socialização

No âmbito do mestrado em Antropologia da Universidade Nova de Lisboa – Faculdade de Ciências Sociais e Humanas (1995/98), desenvolvemos uma pesquisa sobre os processos culturais (sociais e pessoais) que mobilizam a estruturação de preferências e sensibilidades alimentares específicas em crianças de 3 e 4 anos.

Definimos preferência alimentar como uma disponibilidade sensorial, afectiva e cognitiva, para aceitar com facilidade e prazer a ingestão de certos alimentos em detrimento de outros. Chiva (1985), a partir da observação sistemática de crianças em situação alimentar – das interacções que estabelecem com a mãe e da reactividade diferenciada aos alimentos propostos – detectou que, aos 3 / 4 meses de idade, são observáveis mímicas e comportamentos que traduzem modulações individuais de preferências alimentares potenciais. Chiva também refere que estes novos comportamentos se verificam mais acentuadamente em bebés em que se iniciou a redução dos primeiros reflexos orais e das mímicas gustativo faciais associadas.

Quando o bebé associa às competências pré-programadas de movimento da cabeça, boca e língua em direcção a um toque no canto da boca ou bochecha (reflexo dos pontos cardeais), de sucção (acto de chupar vigorosamente o dedo ou um bico introduzido na boca) e de deglutição (acto de engolir apropriadamente um líquido introduzido na boca) possibilidades crescentes de reconhecimento do objecto que alivia satisfatoriamente a fome e de relação privilegiada com essa fonte de prazer – geralmente a mãe ou uma figura substituta – “abre-se” à aprendizagem intencionalizada, segundo a matriz cultural que o envolve. Gomes Pedro (1982), sobre o comportamento do recém nascido humano, refere que a dependência prolongada do bebé humano facilita a adaptação à cultura do seu mundo, mediada pelas relações que o bebé estabelece com adultos afectivamente significativos. A alimentação, enquanto ingestão de substâncias nutritivas mas também como momento de relação intimista e aprendizagem de comportamentos sancionados, é uma preocupação constituinte das relações adulto – criança que garante a continuidade da vida.

Rozin (1994), em *“La magie sympathique”* (Manger Magique. Aliments Sorciers, Croyances Comestibles), escreve o seguinte, a propósito das aprendizagens culturais de selecção dos alimentos: *“...la reconnaissance des aliments chez les omnivores est un” systeme ouvert (Mayr, 1974). Elle ne peut pas être spécifiquement programée dans les gènes. Il n’est donc pas étonnant que les capacités d’apprentissage des espèces animales se manifestent à un degré particulièrement spectaculaire là où leur alimentation est un jeu (...).*

(...) Les humans, eux, pour séparer dans le monde que les entoure, le comestible du nom comestible, peuvent s’appuyer sur un corps important de savoir transmis culturellement. (p 22).

Este excerto do texto clarifica dois aspectos importantes – a natureza construída, culturalmente, das gramáticas alimentares e o seu carácter transmissível. A alimentação aprende-se por familiarização e participação nos códigos alimentares em vigor. Nesta perspectiva, as competências pré-programadas dos bebés são pontos de partida para a adaptação activa aos aspectos específicos da cultura de acolhimento que incluem as decisões alimentares. A socialização do gosto – a definição de preferências e proibições alimentares – inicia-se quando os adultos significativos reconhecem e atribuem sentido às reacções do bebé, reforçando metodicamente alguns comportamentos e reprimindo outros.

Durante as primeiras etapas de socialização – socialização primária – (Berger e Luckmann - 1993) a criança interioriza activamente os princípios gerais da sua cultura através de uma participação constante nos contextos em que vive. Através dos *“outros significativos”* – modelos de referência na socialização – os meninos recolhem imagens da realidade, de si próprios e dos outros elaborando padrões de acção e representação do mundo. Nesta fase, os conteúdos culturais transmitidos são maioritariamente definidos pelos adultos e é a partir deles que as crianças organizam afectivamente os primeiros esquemas cognitivos de interpretação do real.

Piaget (1970; 1971; 1983) considera que a criança dos 3 aos 6 anos se caracteriza por um pensamento exploratório e concreto. Neste estágio do desenvolvimento a aquisição e manipulação da linguagem permitem às crianças um pensamento socializado e a transição da inteligência sensório-motora para o

pensamento conceptual. A inteligência sensório-motora é uma adaptação acerca do mundo e dos outros centrada no próprio sujeito. Adquirida a linguagem, a criança inicia um longo processo de socialização do pensamento e de objectivação das relações e conceitos. A criança esforça-se por integrar o ponto de vista dos “outros significativos” que se estabelecem como padrão de interpretação do mundo. Trata-se de uma etapa crucial de maturação sócio-emocional em que a criança aprende a prescindir de prazeres imediatos em favor de prazeres socializados que prevêm a satisfação das regras impostas pelos “outros significativos” e introduzem nas relações cumplicidades e sabores de intimidade.

Dolto (1993) refere que, nesta altura, a criança organiza uma escala de valores que se *“alicerça no contacto relacional com o meio. Essa escala elabora-se em cada um de nós por uma sucessão de experiências de linguagem, por vezes simultaneamente de linguagem e sensoriais, experiências, sempre vividas no contacto com os outros, ou seja, em relação com o meio social...”* (pp. 22 – 23). Para este trabalho, interessa-nos indagar como é que na família e no jardim de infância a alimentação se manifesta enquanto experiência de relação, socialização da actividade individual e como factor de desenvolvimento de sentimentos de confiança, autonomia e iniciativa que são, na perspectiva de Erikson (1976), as atitudes positivas das crianças face ao mundo exterior.

A alimentação das crianças é um campo de decisões adultas reflectindo o discurso dos “sistemas periciais” (Giddens, 1994) da infância – pediatras; nutricionistas infantis; educadores de infância e revistas especializadas. Contudo, a *“alimentação desejável”* defendida pelos especialistas é “corrompida” por um número significativo de guloseimas e alimentos comerciais divulgados pelos media e pelos imperativos da “fast-food” (hambúrgueres, cachorros, pizzas) que se impõem pelo espectáculo (cor, embalagens, texturas, brindes) ao bife, às massas ou bolos caseiros. Estas dissonâncias alimentares convidam a pensar a alimentação como uma dimensão cultural (estruturada e estruturante) dos comportamentos colectivos e individuais que se aprendem e reorganizam em relação com as vivências sociais de crianças e adultos.

Neste sentido, a alimentação é um mediador das relações criança - mãe e da criança com o mundo exterior de que a mãe é um representante inicial. É através da

boca enquanto fronteira exterior / interior que o bebé, a criança, mas também o adulto assimilam e provocam experiências agradáveis ou desagradáveis. A boca que saboreia ou morde, que desfaz, que ri, que diz, que acaricia e beija – torna-se um elemento formador das relações primordiais do Eu com o mundo exterior. As permissões e proibições desse mundo exterior, de que a ingestão alimentar é um indicador, transmitem-se (dizem-se e experimentam-se) por familiarização e contacto directo com os alimentos e as suas representações. A alimentação, enquanto meio de (re)conhecimento do mundo exterior, pode favorecer experiências agradáveis ou experiências de receio e temor, experiências de disponibilidade para a aprendizagem de novos sabores ou de redução do conhecimento dos outros e do mundo.

Winnicott (1979) inicia o capítulo - O Bebé como Pessoa - reforçando o carácter socializador da alimentação: “ *...É fácil ver que, quando a comida entra no bebé, é digerida, e uma parte dela é distribuída pelo corpo todo para servir ao crescimento. Outra parte é armazenada como energia e a parte restante é eliminada, de um ou outro modo. Isso é observar a criança com um interesse limitado ao seu corpo. Mas se observarmos a mesma criança, interessados na pessoa que ela é, poderemos facilmente ver que, tanto quanto essa alimentação do corpo, existe também uma experiência de alimentação imaginativa. Uma baseia-se na outra*” (p. 83). O conceito de alimentação imaginativa funda-se no papel gratificante e abrangente das relações que se podem estabelecer a partir do acto de comer e da maneira como a partir da experiência alimentar o mundo é apresentado à criança.

A alimentação é uma experiência de relação com alimentos e com pessoas. Bettelheim (1976) considera que para crianças emocionalmente instáveis o alimento é o primeiro sociabilizador porque é em torno da ingestão de alimentos que se estabelecem os contactos iniciais com o mundo exterior e as sensações de prazer (ou desprazer) fundadoras da confiança ontológica primordial necessária à emergência do gosto pela vida. Estas fases caracterizam-se por serem exploratórias, sensoriais e afectivas capazes de alimentar uma personalidade segura e disponível para novas experiências e reorientações ajustadas ou uma personalidade tendencialmente assustada e receosa de desempenhar novas responsabilidades e iniciativas.

Pringle (1983) define quatro condições (sócio-emocionais) básicas para o desenvolvimento das crianças – o afecto e a segurança, as novas experiências, a necessidade de apreço e reconhecimento e a necessidade de novas responsabilidades. Na infância, a ingestão de alimentos é uma experiência de incorporação, transformação do mundo exterior mediada positivamente (ou não) por adultos. A alimentação não é só um processo fisiológico, é também um meio (interferido por factores sociológicos, culturais e emocionais) da criança saborear em pequenas doses a complexidade do mundo. No caso em estudo em que medida a alimentação é uma experiência de relação propiciadora de novos conhecimentos e novas responsabilidades? Na alimentação, como momento de socialização, que imagem de si própria, dos outros e do mundo colhe a criança?

A alimentação, como experiência afectiva profunda e longínqua, é observada por Delamont (1995) do seguinte modo: *"When I was a Ph.D. student in Edinburgh a friend, Charles Jones, now a professor in Canada, mentioned one day that he missed his mother's cooking, especially her liver and bacon. My family too had had liver and bacon as a regular winter dish, so I offered to cook the dish for him. I casseroled the liver and bacon as it was prepared in my family and served it to Charles. He cleared his plate and said: 'That was delicious but it lacks the Oedipal flavour'.*

Years later, I learned that his mother did not casserole her liver and bacon, but grilled them, so my attempt was hopelessly 'wrong'. Even if I had been 'right', however, it would have lacked that Oedipal flavour – food from our families, our childhood, our homeland, our first foreign holiday, is irrevocably fixed for us as special. Our beliefs about food are usually unexamined and buried deep within ourselves" (p.24). É a alimentação, como memória privada partilhada só com alguns, que assegura o sentimento ou a nostalgia de pertença e participação numa família, num grupo, numa cultura ou situação específica.

Fischler (1987) considera a alimentação como um fenómeno multidimensional (individual / colectivo; psicológico / social; biológico / cultural) um código aprendível de selecção, preparação, transformação, consumo de alimentos. O mesmo autor, em "Magie, Charmes et Aliments" (1994) define a alimentação como instância intimista do pensamento reflexivo: " ...C'est que le rapport à la nourriture

touche, chez nous, au plus intime, au sens étymologique du terme: intimus, en latin, est le superlatif d'interior. Consommer un aliment, ce n'est pas seulement le consumer, le détruire, c'est le faire pénétrer en soi, le laisser devenir partie de soi. Il s'agit bien en effet, avec l'aliment, d'une substance que nous laisserons pénétrer au plus profond de notre intimité corporelle, se mêler à nous, devenir nous: on comprend donc que nous la considérons avec quelque prudence, que nous la choisissons avec soin, que nous l'entourons de toutes sortes de précautions et de rituels, en fonction de ses effets attendus et de ses vertus supposées." (p 10).

As práticas alimentares traduzem sempre mais dimensões do que a resposta directa aos constrangimentos biológicos. A alimentação é uma cadeia sequencial de procedimentos que ultrapassam os comportamentos de consumo e atribuem sentido às etapas anteriores da alimentação – selecção, produção, distribuição e preparação culinárias. Goody (1982) e na sua esteira Beardsworth e Keil (1997) consideram que a estas etapas da alimentação correspondem processos concretos de trabalhar e pensar os alimentos em função de representações globais sobre a alimentação decorrentes de disponibilidades materiais e modos comunicacionais específicos. Trata-se de perspectivar a alimentação - objecto de estudo antropológico - como uma cadeia estruturada de acções e representações em que a totalidade dos comportamentos alimentares sublinha a ideia de que a alimentação não é só o que se come é, também, o que se pensa sobre os alimentos – substâncias decididas como comestíveis, as formas de os transformar culinariamente, as relações entre as pessoas e as relações destas com o trabalho e o consumo.

Portanto, não são só os estilos de consumo e as transformações culinárias mediadas pelo fogo e por instrumentos que são processos culturais. Todas as técnicas da cadeia alimentar reflectem conceptualizações decisivas sobre o que é alimento e o que é não alimento. Os modelos alimentares manifestam o esforço das culturas para ordenar a sua relação com as matérias primas alimentares e com o seu consumo. Douglas (1991) considera que a ordenação se caracteriza pela delimitação selectiva dos materiais disponíveis e pelo estabelecimento de um núcleo preciso de relações permitidas. A ordem define fronteiras aos comportamentos e maneiras de pensar; ao contrário, a desordem é ilimitada e excessiva. A alimentação, em todas as

suas etapas, é expressão de uma tentativa alongada de organização do real que se aprende por participação e acumulação de experiência.

O triângulo culinário de Levi-Strauss (1964) revela-se insuficiente para interpretar a totalidade do fenómeno alimentar mas, mesmo assim, cristaliza sentimentos intensos, relativamente ao processamento culinário dos alimentos (assimilados à carne). Até que ponto o imaginário colectivo não atribui, ainda, à carne encarnada o papel do alimento autenticamente forte? E, ao fogo e transformações prolongadas o poder de melhorar as características dos alimentos? Todavia, em “L’Origine des Manières de Table” (1968), o autor complexifica as opções culinárias introduzindo os fritos, os assados em forno e os fumados como modos culinários de tratar os alimentos. Em “Petit Traité d’Ethnologie Culinaire” escreve: *“Par conséquent, le triangle du cru, du cuit et du pourri délimite un champ sémantique, mais du dehors. Pour toute cuisine, rien n’est simplement cuit, mais doit l’être de telle ou telle façon. Il n’existe pas non plus de cru à l’état pur: seuls certains aliments peuvent être ainsi consommés, et encore à la condition qu’on les ait préalablement lavés, épluchés, coupés, sinon toujours assaisonnés”*. (p. 396).

Barthes (1987) refere que o “bifeteck” integra uma mitologia sanguínea da força taurina nunca totalmente domesticada pelo fogo. A carne transformada – frita ou assada – nunca perde o seu aspecto sanguíneo e gordo tornando-se um alimento que escapa ao total controlo culinário embora resulte de uma submissão inicial do animal à decisão humana. Fides (1991) refere que a carne é o alimento daqueles que controlam o mundo natural e pertence ao universo masculino do poder. O lugar central ou periférico das diferentes substâncias alimentares num modelo de alimentação precisa ser compreendido tendo em consideração as qualidades (económicas, nutricionais, simbólicas) que lhes são atribuídas pelas pessoas dessa sociedade. A preparação dos alimentos e as estratégias de consumo constituem-se como um campo de observação de procedimentos e de compreensão de sentidos contextualizados, necessários à formulação de um modelo de alimentação para crianças.

Requeremos que todo o alimento é alimento com sentido atribuído – os alimentos não transformados pelo lume, tal como, as saladas ou as frutas, colocam-se desde o início no plano da cultura. Mas não será que a sua transformação em cru –

incluindo os gestos rápidos de lavar; despedaçar; descascar; temperar levemente – os desloca para uma classe de alimentos incompletos porque não sofreram os efeitos lentos e transformadores do calor e do lume?

A alimentação das crianças manifesta um modo específico de pensar – seleccionar – conservar – preparar – transformar culinariamente as substâncias alimentares consideradas adequadas às crianças – e integra também estratégias, repetidas ou extraordinárias, de definição das fronteiras (mais ou menos flexíveis) do gosto e dos critérios de apreciação dos sabores. De acordo com os modelos de alimentação social e culturalmente designados estimulam-se preceitos e evitações de comportamento alimentar. Mas a alimentação das crianças não materializa só conceptualizações sobre os alimentos, indica também uma ideia precisa de pensar a própria infância e o processo de socialização.

Neste trabalho queremos detectar, em situação de observação directa, quais os constrangimentos sócio-culturais, grupais e individuais que mobilizam especificidades na concepção da alimentação para crianças e na socialização do gosto e dos gestos alimentares? Que discursos justificam a selecção de alimentos / preparações culinárias e estratégias de consumo observadas? Que “efeitos perversos” (Boudon, 1990) emergem desse modelo de alimentação pensado para nutrir e educar o gosto dos meninos? Alimentar e educar o gosto afirmam-se como dois termos da equação – Dar alimento a crianças. Qual deles se impõe na resolução dos problemas sobre a alimentação?

Pensar a alimentação das crianças é resolver problemas, encontrar respostas adequadas para preencher os conteúdos alimentares decididos como positivos para as crianças. Qual a participação das crianças nas decisões alimentares? Esta dívida de alimento é dívida de vida que assegura a continuidade da pessoa e a vinculação interpessoal. Dar de comer aos meninos é pensar neles; é uma transmissão vital e cuidadosa que proporciona a circulação de afectos, de palavras, de gestos e a efectivação de laços interpessoais. Hoje, a partir da alimentação, que tipo de laços se desenvolvem, entre crianças e adultos familiares, entre cada criança e os cuidadores profissionais do jardim de infância e entre crianças com experiências familiares diferentes?

Ochs, Pontecorvo e Fasulo (1996) compararam as interações verbais entre adultos e crianças durante as refeições, em famílias americanas e italianas, para analisar como a alimentação das crianças e o seu gosto pessoal são interpretados pelos pais e manifestam concepções diferentes sobre a infância. O estudo referido conclui que, nas famílias italianas, as crianças são estimuladas a expressar as suas preferências alimentares o que se constitui como sinal da sua personalidade própria. Opostamente, nas famílias americanas, as clivagens do gosto alimentar são perspectivadas em termos de comida para crianças e comida para adultos. Os autores concluem que as famílias americanas encaram a infância como categoria social homogeneizadora sem preferências alimentares pessoais. Nas famílias italianas, o gosto pessoal, diferenciador, é estruturante de afinidades que rompem as fronteiras geracionais e suscitam empatias particulares. No âmbito deste estudo, as decisões dos adultos sobre a alimentação dos meninos remetem-nos para uma categoria social homogénea – as crianças – ou há factores diferenciadores como a idade, o género ou mesmo o gosto pessoal que influenciam, no modelo de alimentação encontrado, as escolhas alimentares? Em que momento da cadeia alimentar esses indicadores diferenciais se manifestam nas decisões e estratégias dos adultos cuidadores?

Bourdieu (1979) considera que as necessidades culturais e o gosto (não só alimentar) são estruturantes das sociabilidades individuais e de grupo. O gosto socialmente partilhado torna-se uma afinidade selectiva a partir da qual se reconhecem os que também pertencem ao “nosso” grupo e os que se distanciam dele – *“Le sens social trouve ses repères dans le système de signes indéfiniment redondants les uns par rapport aux autres donc chaque corps est porteur, vêtement, prononciation, maintien, démarche, manières, et qui, inconsciemment enregistrés, sont au fondement des ‘anthipaties’ et des ‘sympathies’: les ‘affinités électives’, les plus immédiates en apparence reposent toujours pour une part sur le défrichement inconscient de traits expressifs dont chacun ne prend son sens et sa valeur qu’a l’intérieur du système de ses variations selon les classes (il suffit de penser aux formes du rire ou du sourire que recense le langage commun). Le goût est ce qui apparie et apparente des choses et des personnes qui vont bien ensemble, qui se conviennent mutuellement...”* (p. 267, 268).

Bourdieu considera o gosto e os modelos estéticos como indicadores sociais aprendidos, por familiarização, nos primeiros contextos de socialização nomeadamente a família. Outros agentes de socialização como o jardim de infância, a escola, os media, os grupos inter-pares introduzem alterações pontuais ou radicais nas primeiras predisposições estéticas da personalidade dos sujeitos. Na abordagem do autor, o gosto – sensibilidade alimentar – é um elemento de um sistema mais vasto e redundante que define a identidade sócio-cultural dos indivíduos e dos grupos e que se adquire por aprendizagem activa e interiorização dos modelos experimentados.

Elias (1989) sobre o conceito de “*civilité*”, enquanto expressão e símbolo de uma sociedade, observa que a emergência de comportamentos moderados, a contenção de gestos, a diversificação de instrumentos e a sua utilização correcta em substituição da mão, o reconhecimento de uma sequência de sabores na refeição, uma descida nos limiares de “*reactividade aversiva*” e pudor, uma crescente privatização dos instrumentos alimentares são indicadores de uma estruturação afectiva / emocional mais complexa que se elaborou na sociedade do século XVI.

A análise das novas maneiras – gestos e estilos de consumo diferenciados – a partir dos livros dos humanistas nomeadamente Erasmus de Roterdão (de *Civilitate Morum Puerilium* / 1530) revelam uma mentalidade em transição numa sociedade de mundos desencravados e de afrouxamento da hierarquia da sociedade medieva. Para Elias, estas novas condições mentais provocaram uma reorganização mais auto reflexiva e abrangente de preceitos sociais. Os livros de maneiras da época já não se destinavam só a uma camada social e iniciaram o aparecimento de um mundo comum europeu de comportamentos, ainda que tenha havido diferenças locais quanto ao tempo e à estruturação desses comportamentos. O autor ainda refere que o maior ou menor grau de elaboração do comportamento quotidiano nunca perde a sua importância como indicador de distinção social até porque “*aqueles que vivem no próprio círculo que dita o modelo não precisam de livros para saber como ‘se’ deve proceder*” (p 146). Relativamente à aprendizagem do gesto educado (moderado e ágil), que preocupações se observam por parte dos familiares e dos cuidadores profissionais? Que instrumentos são facultados aos meninos e que preceitos de utilização são ensinados?

A alimentação estabelece-se como uma estrutura pré-ordenada mas, ao mesmo tempo, estruturante dos comportamentos individuais e das representações colectivas, consequentemente sujeita a incidentes e reformulações na sua composição interna e nas manifestações exteriores. Trata-se de perspectivar a alimentação como um “hábitus”, Bourdieu (1972, 1979) – uma disposição cultural, comum, produtora de representações e práticas reguladas por uma ordem fortemente sediada nos indivíduos. As biografias individuais – os trajectos de experiências pessoais – especificam histórias colectivas nas quais introduzem descontinuidades conjunturais / incidentes em situação, promotores de reordenação nas disposições estruturadas precedentes. Tendo em vista o problema da estruturação da(s) sensibilidade(s) alimentar(es) em crianças, interessa-nos identificar as condições de ruptura entre gosto individual – familiar e alimentação no jardim de infância. Como é que as crianças processam as reestruturações da experiência familiar anterior e como se elabora, no jardim de infância, uma sensibilidade alimentar colectiva a partir das diversas experiências individuais?

Crespo e Hasse (1981), a propósito da alimentação das crianças no Colégio Real dos Nobres de Lisboa (1766 – 1831), referem que: *“A alimentação surge, pois, como um verdadeiro acto político, espaço e tempo de encontro privilegiado do social e do religioso, exemplo também de que os homens, em qualquer época, comem para viver, mas vivem de acordo com uma cultura”* (p.94). No Colégio Real dos Nobres, todas as etapas da alimentação, desde a selecção dos alimentos - os armazenamentos e preparação dos géneros, a disposição e vigilância dos refeitórios, a especialização do pessoal técnico traduziam um cuidado apurado com as questões da educação do gosto e do corpo. Tratava-se de assegurar, mesmo em momentos de escassez de géneros ou dificuldades económicas, a reprodução de um gosto selectivo e de gestos distintos. Neste caso, as estratégias de protecção e expressão do corpo materializavam a pertença a um grupo de elite da sociedade portuguesa.

Em *“Essai sur la Sensibilité Alimentaire au XIX^e Siècle”*, Jean Paul Aron (1967) sublinha a ideia de que a mentalidade alimentar que modela a emergência de sensibilidades alimentares particulares se materializa em sequências de alimentos seleccionados; alimentos tratados que integram uma ordem estabelecida de refeições e

uma sequência intra-refeições. O autor considera que a mentalidade alimentar é uma dimensão específica da sociedade onde se exprime – o gosto, como manifestação de sensibilidade alimentar, organiza-se em função das equivalências e oposições de sabores, texturas, dureza, cores, cheiros e temperaturas dos conteúdos alimentares decididos como saborosos. A alimentação é uma linguagem de sensações socializadas dispostas numa gramática precisa de prioridades, complementariedades e incompatibilidades de alimentos. A sensibilidade alimentar, expressão de uma mentalidade particular sobre os alimentos, estabelece-se como uma operação mental – uma maneira de discernir, interpretar, avaliar, rejeitar, integrar o mundo exterior e as regras subjacentes e como uma forma de elaboração da experiência pessoal com outros.

Valiri (1989) focaliza o problema da alimentação como uma linguagem aprendida desde a infância e sujeita a modificações que são reflexo de alterações ambientais, económicas, sociais e religiosas. A alimentação como sistema cultural é apresentada assim: *“Qualquer que seja a sociedade, a alimentação não é apenas a satisfação de uma necessidade fisiológica, mas também uma forma de comunicação, a ocasião de trocas e de actos de ostentação, um conjunto de símbolos que constitui, para determinado grupo, um critério de identidade. Em nenhuma sociedade se come qualquer coisa com qualquer pessoa ou em qualquer ocasião: a alimentação segue sempre regras muito rígidas, e a cada alteração se atribui um sentido, se associa uma sanção, “natural” ou “sobrenatural”. As escolhas alimentares são determinadas por um código cultural que estabelece que certos alimentos são comestíveis e outros não. Se este código, como o código linguístico, é em grande parte inconsciente (embora muitas vezes racionalizado por uma ideologia), a sua aplicação é associada a uma profunda consciência de identidade cultural e étnica.”* (p. 191).

Ao longo do texto o autor clarifica a hipótese de que a alimentação é um código especializado de comunicação que assegura não só o entendimento entre iguais, nas situações alimentares, mas que permite também o reconhecimento entre indivíduos de culturas ou de grupos diferentes. Trata-se de problematizar a alimentação como um campo de significações em que cada sabor ganha pleno sentido num conjunto de equivalências, oposições, complementariedades e incompatibilidades de

substâncias alimentares e transformações culinárias de que se aprende a gostar e a tornar pessoais.

Tal como Barthes (1981) propôs, para análise da moda, a relação significativa em alimentação também se define por uma rede de elementos a que são atribuídos sentidos interdependentes. A este propósito o autor refere que: *“Essas rotinas não têm apenas uma importância operatória; elas contribuem para ordenar a produção do sentido; a sua própria frequência tem tendência, segundo uma lei bem conhecida, para banalizar a mensagem que elas transmitem; assim, quando entram em composição e ocupam a classe das matrizes primárias, constituem um fundo em que a própria banalidade reforça a originalidade do sentido final; a nível das rotinas, o sentido interno torna-se espesso, fossiliza-se, mas, por isso mesmo, todo o seu vigor e toda a sua frescura é deixada para a variante final que delas se encarrega.”* (p. 101).

Ao definirmos a alimentação como unidade de sentido que repetições e dissonâncias observamos na rotina alimentar dos meninos? Que disposições garantem a (re)produção de uma mentalidade alimentar específica? Que situações de ruptura e inversão com a alimentação no quotidiano permitem esclarecer as suas regularidades e simultaneamente reforçar-lhes o sentido? Quais os discursos e convicções dos adultos que legitimam a reprodução desse sentido consentido? Como é que com crianças em socialização primária, eminentemente afectivas e emocionais, se intencionalizam estratégias socializadoras de reconhecimento – aceitação – participação num determinado código alimentar?

Carvalho (1996), no documento sobre a Educação Pré-Escolar em Portugal, define o jardim de infância como um contexto formalmente organizado de atendimento à criança com idades compreendidas entre os 3 e os 6 anos, *“No âmbito dos serviços de atendimento à criança em idade pré-escolar, o jardim de infância evidencia-se como o contexto formal mais frequente, ainda que apresentando características de funcionamento, organização e prestação de cuidados que variam consoante o seu enquadramento institucional e a natureza dos serviços que oferece”* (p. 26).

Silva (1997), no documento – Orientações Curriculares para a Educação Pré-Escolar – refere o seguinte, relativamente aos objectivos pedagógicos da educação

pré-escolar: “A lei quadro da Educação Pré-Escolar estabelece como princípio geral que “a educação pré-escolar” é a primeira etapa da educação básica no processo de educação ao longo da vida, sendo complementar da acção educativa da família, com a qual deve estabelecer estreita relação, favorecendo a formação e o desenvolvimento equilibrado da criança, tendo em vista a sua plena inserção na sociedade como ser autónomo, livre e solidário.

Este princípio fundamenta todo o articulado da lei e dele decorrem os objectivos gerais pedagógicos definidos para a educação pré-escolar:

- a) Promover o desenvolvimento pessoal e social da criança com base em experiências de vida democrática numa perspectiva de educação para a cidadania;
- b) Fomentar a inserção da criança em grupos sociais diversos, no respeito pela pluralidade das culturas, favorecendo uma progressiva consciência como membro da sociedade;
- c) Contribuir para a igualdade de oportunidades no acesso à escola e para o sucesso da aprendizagem;
- d) Estimular o desenvolvimento global da criança no respeito pelas suas características individuais, incutindo comportamentos que favoreçam aprendizagens significativas e diferenciadas;
- e) Desenvolver a expressão e a comunicação através de linguagens múltiplas como meios de relação, de informação, de sensibilização estética e de compreensão do mundo;
- f) Despertar a curiosidade e o pensamento crítico;
- g) Proporcionar à criança ocasiões de bem estar e de segurança, nomeadamente no âmbito da saúde individual e colectiva; Proceder à despistagem de inaptações, deficiências ou precocidades e promover a melhor orientação e encaminhamento da criança;
- h) Incentivar a participação das famílias no processo educativo e estabelecer relações de efectiva colaboração com a comunidade” (p.15, 16)

O jardim de infância é perspectivado como instância complementar que substitui parcialmente tarefas familiares, referentes aos cuidados com as crianças,

como o repouso, a alimentação, a brincadeira e a impregnação cultural. A familiarização da criança com uma mentalidade, uma cultura e o seu conjunto de modos de pensar, sentir e agir é uma tarefa partilhada pela família e por este primeiro contexto de socialização externo ao meio familiar. Na prática quotidiana, o jardim de infância é para a criança um espaço / tempo de encontro com outras crianças portadoras de uma história familiar diferenciada, com outros adultos, com materiais e situações estruturantes de aprendizagens e de desenvolvimento equilibrado. Como é que os adultos cuidadores intencionalizam estratégias de aprendizagem / socialização que facilitam a compreensão do mundo, das suas tradições e reinvenções, a partir da alimentação enquanto experiência inter-pessoal de relação com alimentos e estilos de consumo diferenciados?

Fischler (1993) refere que o gosto – sensibilidade e tradição alimentar – se aprende por experiência e intimidade com os sabores, ingredientes e preparações culinárias decididas. A aprendizagem social do gosto inclui tanto a aceitação de certos alimentos como a rejeição cautelosa de novas substâncias e este é um aspecto importante na educação do gosto. A introdução equilibrada de novos alimentos, novos sabores, é uma faceta da socialização do gosto que disponibiliza as crianças para novos saberes e para a consolidação de uma matriz flexível (um registo em que tradição e inovação se conjugam) de apreciação do mundo dos alimentos. Trata-se de complexificar a cognição e intervenção no real pela experiência gustativo / sensorial – aprender a gostar de sabores menos comuns é conduzir-se no sentido da emancipação dos prazeres imediatos e da integração tolerante da experiência do mundo e dos outros. Esta experiência de alimentação só é possível em crianças (e adultos) para quem a comida é gratificante, não só em termos de satisfação positiva da fome, como em potencial de relações calorosas (Bettelheim, 1976; Dolto, 1993; Winnicott, 1979). Só assim, a familiarização com novas situações alimentares (seja tentar novos alimentos ou começar a utilizar, por exemplo, a faca e o garfo) pode ser sentida pela criança como uma etapa não ameaçadora da vida.

Fischler (1993 - 1994) denomina por “*neophobie*” esta rejeição a novos alimentos e descreve, desta maneira, o seu desenvolvimento: “*Quoi qu’il en soit, la néophobie recèle un paradoxe: à un âge où le jeune enfant semble par ailleurs avoir*

des capacités d'apprentissage considérables, comment s'expliquer ce refus d'apprendre à goûter des aliments nouveaux? Le paradoxe peut se résoudre en considérant que ce que l'enfant apprend, ce n'est pas à diversifier son alimentation, mais à la structurer, à opérer lui-même des choix: il y a quelque avantage, sur le plan de l'évolution, pour un enfant parvenu à l'âge où il est de plus en plus autonome sur le plan psychomoteur, à «se méfier» des aliments auxquels il peut avoir accès, qui représentent toujours un risque toxique potentiel. Ainsi, en devenant autonome, le jeune humain découvre tout à la fois le paradoxe de l'omnivore et cette «invention» particulière à l'espèce humaine et Qui, on l'a vu, permet de le résoudre: la culture.» In L'Homnivore (p.115)

Esta explicação relança a importância da familiarização com novos alimentos na estruturação da sensibilidade alimentar. Haverá factores, rejeições pessoais a determinados alimentos que em conjugação com as influências familiares determinem a recusa específica a algum alimento proposto na dieta do jardim de infância? E, complementarmente, que alterações no gosto familiar produziu a participação dos meninos no colectivo alimentar do jardim de infância? É o gosto pessoal, uma tensão entre o gosto familiar e a alimentação proposta pelo jardim de infância?

Faurion (1993), no artigo “*Chacun ses goûts*” in *La Gourmandise*, chama a atenção para a insuficiência do dogma dos quatro sabores (doce vs salgado; ácido; amargo) como únicos eixos de organização do gosto e aponta para a hipótese de um continuum de sabores experimentados diferenciadamente, pelos indivíduos e unificados pelas representações culturais sobre os sabores. No texto é desenvolvida a ideia de que o gosto (conjunto de sensações gustativas) é uma sensação, multimodal, interdependente da discriminação visual, do olfacto e das sensações térmicas e tácteis da boca, com variabilidades individuais ao nível da intensidade das percepções que a cultura tende a ordenar segundo um padrão definido.

O autor, conclui: “*Le goût pur n'existe pas, la sensation est objectivement multimodale. Il n'y a pas de consensus sensoriel gustatif au sein d'une population: la grande variété des sensations gustatives est ignorée pour ces deux raisons. Le goût individuel est déterminé par notre génome, lequel est responsable de perceptions significativement différentes, pour un même stimulus, chez divers individus. Ces*

perceptions sont incommunicables, ce qui est simultanément cause et conséquence du manque de descripteurs, mais l'individu n'en est pas conscient. Le goût collectif n'est qu'une représentation mentale de ce que l'on pense devoir ressentir et n'est obtenu que par un processus de persuasion continu, éducatif puis social" (p. 81). São estes processos de persuasão contínua na estruturação da sensibilidade alimentar que pretendemos identificar para melhor compreender os mecanismos de socialização do gosto, na infância. Como é que a partir de um sabor inicial de prazer – o doce – se organizam, por via da socialização, as aprendizagens sobre outros sabores? Que sabores são privilegiados pelas crianças, pelas suas famílias e pelos cuidadores profissionais no jardim de infância?

Do nosso ponto de vista, a socialização do gosto é inevitavelmente uma estratégia de integração das crianças numa tradição composta por alimentos, socialmente aceites, apresentados numa ordem cada vez mais previsível. O aparecimento de novos sabores, novos alimentos e a (re)elaboração da matriz inicial da sensibilidade alimentar deve incluir-se numa estratégia, planeada e comedida, de socialização do gosto que permita elaborá-lo como uma memória permeada de sabores e afectos.

Beardswort e Keil (1997), ao referirem a importância da transmissão cultural no processo de socialização do gosto alimentar ("nutritional socialization"), colocam uma questão crucial da aprendizagem – o reconhecimento de substâncias e situações alimentares provocadoras de risco para o indivíduo. A "*neophobie*" (Fischler – 1993, 1994) é uma desconfiança adaptativa que previne a manutenção de um sistema alimentar seguro. A abertura alimentar humana funda a diversidade de possibilidades alimentares e torna imprescindível a aprendizagem de códigos alimentares – o conhecimento de alimentos e sabores aceites, as regras das transformações culinárias decididas e dos estilos de consumo prescritos. Que modos de pensar e que influências se impõem na selecção das substâncias alimentares para as crianças? Que transformações culinárias são utilizadas na preparação dos alimentos? Quais os discursos adultos que fundamentam as decisões sobre a alimentação dos meninos? De que maneira a indústria alimentar e os novos equipamentos técnicos alteraram os conteúdos alimentares e processos culinários,

introduzindo inovações no modelo alimentar das crianças? A alimentação afirma-se como uma tradição – uma memória cognitiva socialmente partilhada – que permite hierarquizar a experiência individual de relação com o mundo. Preparar os alimentos e consumi-los é pôr em prática gestos intencionalizados que expressam conceptualizações continuamente aprendidas sobre o que é a alimentação como indicador preciso de uma mentalidade.

As práticas corporais aprendidas tornam-se um repertório de saberes interiorizados – uma memória hábito que permite ao corpo compreender e intervir no mundo. Utilizando os conceitos desenvolvidos por Connerton (1993) sobre processos mentais e afectivos da memória, consideramos a alimentação – práticas e representações – como um corpus organizado e transmissível de conhecimentos sobre as matérias primas alimentares / preparações culinárias / e modos de consumo. Estes saberes socializados desenvolvem-se num quadro mental contextualizado (histórica – geográfica – socio/culturalmente) que inscreve estratégias específicas de conservação e tratamento do corpo.

Crespo (1990), a propósito da história do corpo, nota que, em Portugal, na passagem do século XVIII para o século XIX, as políticas/estratégias emergentes de protecção do corpo traduziam uma atitude mental diferenciada fundada na utilidade e eficácia de gestos. Os aperfeiçoamentos realizados nos estudos sobre higiene e educação, o desenvolvimento de um aparelho de Estado cada vez mais forte e unificador facilitaram esta nova atitude mental que exigia o cumprimento de práticas apertadas de controlo do corpo. O autor refere: *“Nas idades mais baixas, a aprendizagem pela imitação era o rumo aconselhado, e a participação dos educadores era também, a este nível, um facto essencial através dos conselhos dados e do exemplo fornecido pela sua conduta”* (p. 507), o que coloca a questão da participação conjunta de adultos cuidadores e crianças em situações de consumo alimentar como meio de desenvolver rotinas consideradas desejáveis. Um ambiente colaborado entre adultos e crianças favorece uma maior inclusividade do ambiente educativo, a consequente diminuição da distância entre actividades/situações exclusivamente infantis ou exclusivamente dos adultos e uma maior responsabilização de todos os intervenientes no processo de socialização.

Giddens (1982) considera que as práticas rotinizadas se incorporam em hábitos alimentares, vestuário, modos de agir e de relação com os outros, exprimindo estilos e políticas de vida particulares. Nesta acepção, os estilos de vida alimentares – as escolhas alimentares – traduzem concepções, não só sobre os alimentos, mas também sobre a experiência do indivíduo com o mundo. A natureza incorporadora e transformativa da alimentação facilita um sentimento intenso de identificação com aquilo que comemos. Brillat Savarin ao analisar a influência da dieta nos comportamentos dos sujeitos no período compreendido entre 1780 – 1825 realiza um esforço de conceptualização sobre a gastronomia enquanto estilo de vida e escreve: *“Que l’homme se repose, qu’il s’endorme ou qu’il rêve, il ne cesse d’être sous la puissance des lois de la nutrition, et ne sort pas de l’empire de la gastronomie.*

La théorie et l’expérience s’accordent pour prouver que la qualité et la quantité des aliments influent puissamment sur le travail, le repos, le sommeil et les rêves...” (p. 211).

“L’homme qui a réfléchi sur son existence physique, et qui la conduit d’après les principes que nous développons, celui la prépare avec sagesse son repos, son sommeil et ses rêves (...)

Il a mangé avec discernement, ne s’est refusé à la bonne ni à l’excellente chère; il a bu les meilleurs vins, et avec précaution, même les plus fameux. Au dessert, il a plus parlé de galanterie que de politique, et a fait plus de madrigaux que d’épigrammes; il a pris une tasse de café, si sa constitution s’y prête, et accepté, après quelques instances, une cuillerée d’excellente liqueur seulement pour parfumer sa bouche. En tout il s’est montré convive aimable, amateur distingué, et n’a cependant outrepassé que de peu la limite du besoin” (pp. 213, 214) in *Physiologie Du Goût / Meditation xx – De l’influence de la Diète sur le Repos, le Sommeil et les Songes.*

Um Eu socializado é referenciado por um corpo auto-controlado e a incorporação de alimentos – a alimentação – torna-se uma política reflexiva de produção do próprio corpo. Pensar a alimentação é cada vez mais apropriarmos-nos de uma maneira personalizada de relação conosco próprios, com os outros, com a natureza e com os artefactos da indústria alimentar.

Na situação em estudo é nossa intenção observarmos e analisarmos: como é que a tradição alimentar convive com a inovação industrial? Que estratégias de socialização nutricional são utilizadas para o desenvolvimento de uma tradição alimentar definida mas também disponível e crítica? Quais os critérios que fundam o modelo de alimentação observado e por que práticas e ideias se manifestam e são transmitidas às crianças? No sentido desenvolvido por Fischler (1979), as práticas alimentares revelam uma “gastronomia” ou uma “gastro-anomia”? - A socialização alimentar facilita o desenvolvimento de uma atitude reflexiva e ordenada sobre a alimentação ou, pelo contrário, estimula a fixação de um consumo alimentar acrítico e restritivo?

O objectivo deste trabalho é clarificar os processos que facilitam a instalação de uma certa mentalidade alimentar através da observação, em situação, dos comportamentos alimentares de um grupo de crianças, das estratégias socializadoras dos seus cuidadores profissionais e dos familiares. Trata-se de identificar que influências conduzem à estabilização das necessidades e de um certo gosto alimentar para contribuir compreensivamente para a integração da alimentação, como conteúdo cultural, nos planos do jardim de infância e da escola.

A alimentação, como conteúdo de aprendizagem, não pode ser encarada só como meio de corrigir erros nutricionais. Concomitantemente às estratégias alimentares correctivas é necessário compreender os contextos sociais e culturais em que os estilos alimentares das crianças / famílias se desenvolvem e pôr em prática projectos de actividades que permitam o contacto com os alimentos em várias etapas da cadeia da alimentação – da produção / aquisição, conservação, transformação ao consumo. Nestas circunstâncias, a experiência e participação activa das crianças é condição para o desenvolvimento de uma responsabilidade alimentar reflexiva.

Estamos certamente no terreno antropológico da reprodução dos patrimónios mentais porque, hoje, um sabor – um alimento é sempre, como indica Cappatti (1989), um compromisso entre memória partilhada, experiência pessoal e saber transformador... *“Tout acte nutritif est tout produit gardent dans leur structure l’empreinte d’une expérience gustative ancienne. En se concentrant dans une bouchée, en décomposant les différentes opérations et en s’abandonnant aux associations*

d'images, il est aisé d'y retrouver la trace des premières frigories, la sensation des légumes croqués crus, la surprise d'une fibre exotique" (p. 283).

Todavia o estudo dos processos de estruturação do gosto alimentar, em crianças de 3 e 4 anos, situa o problema deste trabalho na temática, mais vasta, dos estilos de aprendizagem nas primeiras etapas da socialização. Berger e Luckmann (1993), consideram que a socialização primária se realiza por identificação afectiva com modelos significativos para imitar e recriar. O mundo parcial da família e do jardim de infância torna-se um mundo inevitável onde a criança aprende os critérios de interpretação da sua experiência com os outros. Mas que aspectos do mundo são transmitidos às crianças e como? Por que processos as crianças elaboram o saber? Piaget (1970; 1971; 1983) refere que, neste estágio do pensamento pré-operatório, as crianças aprendem através da manipulação de objectos e participação em situações concretas. Assim, objectos e situações apresentam-se como elementos facilitadores de aprendizagem enquanto operação de complexificação do real. Brincar, ouvir, conversar, expressar emoções, transformar materiais, colaborar com outras crianças e adultos em situações do quotidiano são algumas das actividades pelas quais a criança, agindo e reflectindo, aprende e reformula saberes. Nesta perspectiva, a alimentação como tópico de aprendizagens é só um ponto da rede de conteúdos culturais transmitidos pelos adultos e (re)produzidos pelas crianças durante a socialização primária.

Pensar a alimentação de crianças de 3 e 4 anos é uma oportunidade de retomarmos uma questão persistente que tem dirigido as nossas preocupações profissionais enquanto educadores de infância e etnógrafos em jardim de infância – O que aprendem e como aprendem as crianças de 2ª infância? Quem ensina e como se ensina a construir o saber cultural e as atitudes de objectivação vs. interiorização do mundo? Neste quadro teórico a alimentação ensina-se, transmite-se, aprende-se e é um modo de apropriação do real que preenche as diferentes fases dos processos de socialização.

I.2. Metodologia. A construção do lugar etnográfico - O trabalho de campo e a recolha de dados.

Realizámos trabalho de campo num jardim de infância localizado em Lisboa, numa área próxima da zona ribeirinha. Por esta área corresponder aos critérios definidos por Certeau (1984) para caracterizar um bairro, considerámos justificável nomear esta região de Lisboa como “bairro”. Efectivamente, o lugar em causa era um espaço urbano onde era possível observar relações de conhecimento recíproco dos seus habitantes numa transitoriedade entre a intimidade da casa projectando-se na rua e o anonimato do resto da cidade. O “bairro” era um espaço reconhecível e possível de percorrer a pé encontrando várias pessoas conhecidas. Em Junho, as ruas enfeitaram-se para os santos populares e tornaram-se um espaço partilhado, prolongamento de quintais e colectividades, em que as pessoas conviviam noite dentro.

Sempre que passeámos com o grupo de meninos pelos quarteirões encontrámos avós, mães, vizinhos. Ao verem os meninos passear, os donos ou empregados do comércio local vinham à porta observar-nos, comentavam a filiação de uma ou outra criança, brincavam com eles ou ofereciam-lhes algumas guloseimas das que se vendiam na loja. Esta coexistência de repetição desenvolvia sentimentos de pertença e reconhecimento, reactualizados dia a dia, que aproximavam este espaço do “lugar” definido por Augé (1994). O autor definiu “lugar” como um espaço identitário, relacional e histórico. O “lugar” ao associar relações e referências comuns é também histórico – um palco de vivências identificáveis – ou como o autor indica *“O estatuto do lugar antropológico é, bem entendido, ambíguo. Não é mais do que a ideia, parcialmente materializada, que aqueles que o habitam têm da sua relação com o território, com os seus próximos e os outros. Essa ideia pode ser parcial ou mitificada. Varia com o lugar e o ponto de vista que cada um ocupa”* (p. 62).

A decisão de realizar trabalho de campo num jardim de infância decorreu da necessidade de operacionalizar, em tempo eficaz, a problemática apresentada. O jardim de infância é um contexto organizado onde nos foi possível encontrar, com continuidade, um grupo de crianças e os seus familiares bem como os cuidadores profissionais e outros funcionários que preparavam o ambiente e situações educativas.

A saia de actividades, o recreio / quintal e o refeitório foram pontos de partida para incursões seguintes noutros espaços como a cozinha e a secretaria, que nos permitiram a observação e a participação nos trabalhos de preparação do quotidiano e a compreensão das estratégias de legitimação e institucionalização do trabalho pedagógico e social realizado neste estabelecimento.

Em Junho de 1996 mantivemos duas entrevistas com a direcção do jardim de infância em que apresentámos os objectivos da estadia no terreno, as estratégias de intervenção com as crianças / familiares e a regularidade da participação no dia a dia do estabelecimento. Quando chegámos a acordo sobre a possibilidade de conhecer e entrevistar familiares das crianças e de localizar a observação mais directamente num grupo de crianças, a direcção remeteu para os educadores de infância a decisão sobre que grupo o nosso acompanhamento devia incidir. A decisão chegou em Julho e fomos acolhidos pela educadora de infância que nos tinha franqueado o acesso à direcção do estabelecimento, o que atribuímos ao facto de ser a única profissional que detinha já algum conhecimento da nossa forma de estar, ainda que num outro contexto de trabalho. Neste aspecto, considerámos que o conhecimento prévio favoreceu a abertura de algumas possibilidades imediatas no terreno. Uma confiança alargada a outros adultos (incluindo familiares) só foi possível através de uma estadia prolongada (Setembro/1996 a Junho/1997 – três dias em cada semana) e da participação em situações como passeios, recreios, festas, “entradas” e “saídas” que envolviam todas as crianças e profissionais, permitindo também o acesso a pais e avós.

O jardim de infância que identificaremos como a Associação, integra-se num estabelecimento / instituição privada de solidariedade social (I.P.S.S. – particular, sem fins lucrativos) que atende, no mesmo edifício em horário pós-escolar, crianças que frequentam escolas públicas do ensino básico. A creche (para bebés dos 3 meses aos 2,5 anos) localiza-se num edifício próximo, disponibilizado pela junta de freguesia. Todo equipamento é tutelado pelo Ministério da Solidariedade e Segurança Social através do departamento de educação da Santa Casa da Misericórdia de Lisboa e o jardim de infância tem também a tutela pedagógica do Ministério da Educação. A dupla tutela social e pedagógica indica um modelo de atendimento de natureza sócio-

-pedagógica – uma resposta, simultaneamente, às condições sociais das famílias e às denominadas necessidades educativas das crianças.

Este estabelecimento resultou de uma ocupação, efectuada em 1975, numa casa abandonada, por populares e militares da policia militar sediados no quartel no “bairro”. O processo de institucionalização implicou a transformação do movimento voluntarista de pais, trabalhadores, militares em associação sem fins lucrativos e a criação de um estatuto jurídico e regulamentos próprios. O estatuto jurídico em vigor durante o ano lectivo 1996/97 (Anexo A.14.a) esclarece assim, a natureza social do estabelecimento: “A ‘Associação’ tem por fim perseguir a realização dos seguintes objectivos: a) manter um serviço de protecção à infância, através do funcionamento de: creche, jardim de infância, animação de tempos livres para crianças em idade escolar, e outras actividades, com ou sem carácter regular, promovendo o desenvolvimento integral e harmonioso da criança no seu meio sócio-cultural” (artigo 2º, Cap. I – da denominação, natureza e fins). O artigo 4º do mesmo capítulo acrescenta: “As actividades da associação não visam fins lucrativos e destinam-se à população da freguesia da (...) e zonas limítrofes”.

A natureza não lucrativa do estabelecimento inspira a fórmula utilizada para encontrar a mensalidade a pagar pelos encarregados de educação. No ponto 4.1 do regulamento interno do jardim de infância (Anexo A.14.a) sobre as mensalidades lê-se: “As mensalidades do jardim de infância serão fixadas consoante o rendimento do agregado familiar da seguinte forma:

$$\frac{\text{Ordenados líquidos + outros rendimentos} - \text{renda de casa}}{\text{Número de pessoas que constituem o agregado familiar}}$$

Com vista a assegurar a clareza e justiça do processo, o artigo 3.1 indica alguns documentos que os encarregados de educação devem entregar no acto de inscrição dos meninos: documentos necessários para comprovar o domicílio e composição do agregado familiar; recibo da renda da casa; recibo de ordenado ou declaração da empresa; declaração de I.R.S./I.R.C..

As secções seguintes do referido estatuto especificam-se em artigos que definem as condições de recrutamento de novos sócios e a constituição dos órgãos de

gestão financeira e pedagógica da associação – Cap. II / dos sócios; Cap. III / dos corpos gerentes da associação, da assembleia geral, da direcção, do conselho fiscal, do conselho pedagógico; Cap. IV / do regime financeiro; Cap. V / disposições gerais.

O artigo 6º (Capítulo II) define regras de recrutamento de associados: “A (...) compõe-se de número ilimitado de associados, classificados em duas categorias: a) sócios individuais – podem ser sócios individuais aqueles que, maiores de 18 anos, contribuam de qualquer forma para a promoção dos fins estatutários, deles beneficiam através do funcionamento dos serviços mantidos pela associação, ou ainda os que aí trabalham. b) sócios colectivos – todo o grupo que representando uma individualidade de interesses, organizado segundo os princípios da neutralidade religiosa e partidária desejam colaborar com a associação na realização dos seus fins”.

No primeiro ponto do artigo citado inscrevem-se princípios de participação equitativa de pais e funcionários na promoção dos objectivos estatutários. Os artigos 8º e 9º do capítulo II adiantam o conjunto de direitos e deveres estatuidos, dos sócios. Relativamente aos pais dos meninos que frequentavam o jardim de infância, o regulamento interno (Anexo A.14.a) desta valência reforça (no ponto 10.2) os deveres dos pais como sócios da associação – “participar nas assembleias gerais e outras actividades de acordo com os preceitos estatutários da (...)”. Outros dois pontos do artigo 10º (Deveres dos Pais) instituem modalidades precisas de comportamento dos pais. No ponto 10.1 lê-se: “Assistir a reuniões de pais marcadas com a devida antecedência” e no ponto 10.3: “Cumprir o presente regulamento, obrigatoriedade que decorre no acto da inscrição da criança”. O artigo 3 do regulamento do jardim de infância enumera um conjunto de condições necessárias para se efectivar a inscrição no jardim de infância. Entre estas condições encontra-se a obrigatoriedade do encarregado de educação entrar para sócio da associação.

Tanto os estatutos da Associação como o regulamento interno do jardim de infância intencionalizam um conjunto de estratégias de legitimação institucional do estabelecimento que se caracterizam por uma tipificação de papéis e funções sociais condutoras de uma maior formalização das relações entre os diferentes intervenientes (pais, trabalhadores, elementos dos diferentes órgãos sociais de gestão). Neste sentido, a regulamentação da participação dos pais e trabalhadores visa assegurar o

seu contributo como elementos da associação e dos órgãos sociais de gestão mas, de uma maneira previamente ordenada.

Na entrevista com a coordenadora pedagógica / Março de 1997 (Anexo C.1) também esta necessidade de legitimar uma certa organização institucional é evidenciada quando Iva refere, a propósito da saída de um educador fundador: *"Na altura em que ele se foi embora é que se começaram a ver as coisas que eram precisas porque ficou muita coisa pendurada (...).*

Nessa altura ele saiu da Associação. Deixou a direcção e deixou uma série de coisas. Ele tentou organizá-las, não saiu assim... Ele teve a preocupação de passar todos esses passinhos que era preciso dar mas, está claro, as pessoas que ficaram... balançou um bocadinho nessa altura a coisa aqui na associação.

Balançaram bastante. Então achámos necessidade de criar... chamámos a representante dos trabalhadores que era uma educadora que estava no directo com as crianças mas que fazia um tipo de coordenação. Isso fez-se durante dois ou três anos. Era muito complicado porque estava constantemente a ser interrompida porque era um telefonema, era uma carta que tinha que se fazer, era um assunto interno mesmo entre trabalhadores e lá, ela tinha que sair da sala e vir resolver. Era os horários. Depois começou o grupo de crianças a aumentar e a ter que se organizar essas coisas... saídas, quintais, recreios, os dormitórios e isso também prejudicava um bocadinho o trabalho".

Uma história vivida de cooperação interdependente explica que, no quotidiano, se mantivesse uma circulação livre dos pais pela casa a qualquer hora e que alguns aspectos regulamentares fossem encarados com bastante flexibilidade, como por exemplo – a hora limite de entrada dos meninos (artigo 5.6) ou a interdição da entrada a crianças em estado febril (artigo 6.3). Relativamente ao artigo 7.2 também observámos que geralmente a informação dos pais superava a apresentação efectiva da receita médica, revelando que as relações se fundamentavam numa confiança mútua e disponibilidade dos cuidadores para atender as necessidades das famílias e crianças. A familiaridade das relações entre funcionários ainda evidenciava uma certa indistinção hierárquica, traduzida no tratamento mútuo por tu, fundada mais na antiguidade do que na equivalência de categorias profissionais. Nestas circunstâncias,

os momentos festivos foram exemplos de situações em que se extremavam os mecanismos de legitimação institucional e a tipificação de papéis sociais distintos entre funcionários e famílias.

Na festa – prova pública do estabelecimento – os esforços individuais dos funcionários mobilizavam-se numa actividade polarizadora da validação do projecto organizativo do estabelecimento. Nem os estatutos jurídicos da associação, nem o regulamento do jardim de infância revelam preocupações concretas quanto à legitimação pedagógica do estabelecimento. Não há nenhuma informação que se refira deliberadamente aos princípios orientadores da acção educativa, método ou modelo pedagógico seguido e objectivos educativos com as crianças. As responsabilidades educativas dependiam sobretudo da arte e competência individualizada de cada educador profissional com o seu grupo de crianças, tornando-se a festa um momento público de validação do trabalho de cada um e do colectivo de adultos.

A legitimação do estabelecimento, como instituição com carácter marcadamente educativa e não só social, exigiria a clarificação interna e estatuída do projecto educativo e dos deveres dos profissionais face ao desenvolvimento das crianças, a definição de objectivos, o planeamento sistemático de actividades e da utilização de recursos externos ao jardim de infância (visitas de estudo, espectáculos e outros), a definição dos métodos e técnicas preferenciais. Durante o ano lectivo 1996/97, o trabalho de equipa visou sobretudo questões de organização funcional e a preparação de situações pontuais como os momentos festivos.

As reuniões de trabalho que se realizaram, em quatro sábados, (10:00h – 13:00h) com um elemento do Movimento da Escola Moderna / Técnicas Freinet, não conduziram a um efectivo esclarecimento das práticas e do projecto educativo do estabelecimento. A variabilidade dos elementos que participaram nestes encontros, histórias profissionais diferentes e a falta de uma discussão sistemática, em equipa de trabalho, das práticas individuais dificultaram um percurso formativo de fundamentação do quotidiano pedagógico vivido.

A prática pedagógica observada evidenciava influências do Movimento da Escola Moderna através da organização do espaço em áreas de actividades livres – pintura, desenhos, jogos didácticos, brincadeira, livros – a utilização do texto, cartazes,

livros registrando as palavras das crianças e as suas descobertas. Não havia um recurso esclarecido, entre todos os profissionais, quanto aos pressupostos teóricos das técnicas Freinet, mantendo-se as técnicas de registo como um vestígio, sem pleno sentido, dos tempos inaugurais do estabelecimento.

Em 1975, a adopção das técnicas Freinet reforçava o compromisso revolucionário com a ideologia socialista que caracterizou muitos jardins de infância resultantes da “ocupação” popular de casas abandonadas e traduzia-se num ambiente educativo bastante livre, centrado na espontaneidade das crianças e na cooperação dos pais com a escola. Hoje, a reactualização do projecto institucional convidaria a repensar os fundamentos desta pedagogia como meio efectivo dos meninos aprenderem o mundo. Num jardim de infância, a aferição e transparência do projecto educativo é sempre uma estratégia de afirmação institucional e de legitimação do seu corpo de profissionais através da constituição de linhas comuns para o trabalho de cada educador de infância.

Ao longo do ano lectivo 1996/97 a nossa observação seguiu detalhadamente um grupo de doze crianças com idades compreendidas entre os 3 e os 4 anos. O grupo era constituído por seis rapazes e seis raparigas. Foram acompanhados, durante o ano lectivo, por uma educadora de infância que completara a sua formação profissional em Julho de 1996. De Setembro/1996 a Junho/1997 houve três auxiliares que acompanharam o grupo de crianças, o que causou alguma instabilidade no ambiente educativo apesar de se manter sempre a mesma educadora de infância como responsável pelo grupo de crianças. Esta rotatividade, provocada por circunstâncias exteriores aos interesses das crianças, exigiu nos momentos de transição reajustamentos das funções e relações no grupo. Há que acrescentar a este caso a nossa própria participação no terreno e as interferências inevitáveis nas relações entre crianças, entre crianças e adultos, entre adultos. A nossa experiência anterior de trabalho profissional com crianças conferiu necessariamente um estilo particular a esta abordagem etnográfica em jardim de infância em que a prática de terreno foi referenciada numa experiência passada concreta.

A imersão no terreno, os modos de organização e comunicação com crianças, são-nos uma realidade familiar tal como os gestos quotidianos de

atendimento às crianças, as solicitações das famílias, os constrangimentos organizacionais. Assim, a integração participativa é menos demorada – a possibilidade de um “motivated body”, (Hastrup, 1995) um eu que se materializa em gestos ajustados de aproximação, funda-se numa memória corporal aprendida anteriormente e reproduzida, agora, em contexto etnográfico.

A evitação do perigo de compatia requereu a definição prévia de um objecto de estudo que orientasse crescentemente a nossa observação, a intervenção no terreno e a recolha de dados. Os dados oferecidos pela prática de terreno são abertos, extensivos, reavaliáveis e relativamente não estruturados, solicitando constantemente exercícios de aferição e (re)entretimento da realidade e do objecto de estudo. O registo de trabalho de campo – as notas pessoais, as questões que vão surgindo, a descrição dos sentimentos e emoções, o planeamento das estratégias de intervenção directa, das entrevistas a realizar e da consulta de arquivos são procedimentos metodológicos que introduzem uma dimensão reflexiva à prática de terreno e permitem relativizar as condições particulares do problema teórico num micro contexto singular.

No caso em estudo, a clarificação de áreas de intervenção diferenciadas com as crianças defendeu-nos da sobreposição de tarefas com a educadora de infância responsável pelo grupo – a organização geral do tempo / espaço de actividades foi sempre responsabilidade sua que nos indicava os melhores momentos para a introdução das nossas sugestões como, por exemplo, o cartaz das ementas, o convite às mães para virem à sala ensinar a fazer o prato preferido dos filhos (actividades inaugurais descritas no capítulo sobre os dias de festa – a ruptura com a alimentação no quotidiano) e a proposta das crianças se começarem a servir com apoio dos adultos de maneira a desenvolver um comportamento mais autónomo e responsável relativamente aos alimentos a consumir.

No dia a dia situámo-nos como colaboradores, mais ou menos actuates, consoante os imperativos de cada momento. Consideramos que as duas semanas que antecederam a Festa da Fundação da Associação (descrita no capítulo sobre dias de festa – a ruptura com a alimentação no quotidiano) coincidiram com o acumular, em nós, de tensão e incompatibilidade relativamente ao “abandono” do

quotidiano pedagógico, com as crianças deixadas à “sua sorte”, sem actividades diárias programadas e com os adultos, isoladamente, empenhados nos preparativos e decorações da festa. Optámos por “tomar conta” da rotina diária planeando e orientando actividades – histórias, jogos, lenga-lengas, modelagem e pintura.

Na semana seguinte à festa distanciámo-nos da sala de actividades, deslocando-nos para a pesquisa em arquivos como estratégia de reposição dos diferentes papéis sociais na sala de actividade e como estratégia de acautelamento da relação com a educadora de infância que era um elo de ligação inicial aos outros intervenientes no nosso trabalho – familiares das crianças; outros funcionários da associação e as próprias crianças. A partir deste momento mantivemos mais relação com outros adultos, nomeadamente as cozinheiras, a secretária, a coordenadora, outros educadores de infância e auxiliares de acção educativa.

O episódio descrito atesta como a etnografia, em contextos previamente conhecidos, requer uma emancipação reflexiva e constituinte (teórica e metodológica) relativamente às categorias de análise e intervenção no terreno. Hastrup (1995) interpreta assim o problema: *“This is the point: there is no way in which one can simultaneously speak from a native and an anthropological position. It is logically impossible to speak from an inside and an outside position at the same time (...) It is a much more profound epistemological matter of acknowledging the inherent process of ‘othering’ in anthropology. (...) we are now in a position to turn the concept of othering towards ourselves. It is for anthropology to assume the position of the ‘radical other’ in the world”* (p. 159).

A informação recolhida nas fichas de inscrição dos meninos e os dados das observações permitem a seguinte apresentação de cada criança

Nomes ¹	Nascimento (ano e mês)	Hora de Entrada / Saída (aproximadamente)	Com quem Vive / Onde ²
Ana	1993 / Abril	08h.00m – 16h.30m. (8,5h)	<ul style="list-style-type: none"> • pais e um irmão nascido em Nov.96 • Cruz de Pau
Rita	1993 / Março	09h.00m – 17h.30m. (8,5h)	<ul style="list-style-type: none"> • mãe e um irmão de 5 anos (jardim de infância) • Bairro
Raquel	1992 / Dezembro	11h.00m – 17h.00m. (6h)	<ul style="list-style-type: none"> • pais e três irmãos mais velhos • Bairro
Verónica	1992 / Agosto	08h.00m. – 17h.00m. (9h)	<ul style="list-style-type: none"> • pais • Seixal
Cristina	1992 / Outubro	08h.00m. – 17h.30m. (9,5h)	<ul style="list-style-type: none"> • pais e irmão mais novo (jardim de infância) • Bairro
Catarina	1994 / Fevereiro	08h.00m – 18h.00m. (10h)	<ul style="list-style-type: none"> • pais • Bairro
Jacinto	1993 / Julho	10h.00m. – 17h.00m. (7h)	<ul style="list-style-type: none"> • mãe, avós e tios, viviam no mesmo prédio • Bairro
João	1993 / Abril	10h.00m. – 17h.00m. (7h)	<ul style="list-style-type: none"> • avós (dias da semana). Pais (fins de semana) • Ajuda. Paço de Arcos
Carlos	1993 / Setembro	09h.00m. – 17h.00m. (8h)	<ul style="list-style-type: none"> • pais e irmã mais velha (A.T.L.) • Cacém
Frederico	1993 / Fevereiro	09h.30m. – 17h.00m. (7,5h)	<ul style="list-style-type: none"> • pais • Bairro
Telmo	1993 / Abril	08h.00m. – 17h.00m. (9h)	<ul style="list-style-type: none"> • pais e irmã mais velha (A.T.L.) • Caselas
António	1993 / Outubro	08h.00m. – 17h.00m. (9h)	<ul style="list-style-type: none"> • pais e irmã mais velha (A.T.L.) • Bairro
Mário	1993 / Novembro	10h.00m. – 16h.30m. (6,5h)	<ul style="list-style-type: none"> Pais - A avó vivia na Ajuda • Cacem

¹ Para este trabalho, os nomes das crianças apresentadas são nomes fictícios tentando preservar algum anonimato aos protagonistas das diferentes situações descritas. Temos claro que num trabalho que incidiu no micro contexto de um jardim de infância, focalizando pormenorizadamente o comportamento de doze crianças e dos seus cuidadores profissionais, a possibilidade de manter a privacidade dos comportamentos observados é parcial. A descrição de comportamentos das pessoas envolvidas e a análise das práticas observadas requer contenção e sensibilidade mas, mesmo assim, consideramos a situação de quem é observado – quem se mostra – vulnerável e generosa. É certo que quem observa também é observado e avaliado o que interfere na qualidade de relações estabelecidas, mas os seus dados pessoais e gestos espontâneos não são examinados (a não ser em auto-avaliação) à luz de critérios e conceitos teóricos especializados.

² Utilizamos o nome autêntico das localidades em que as crianças viviam com excepção das crianças que viviam na área do jardim de infância denominada, neste trabalho, como bairro.

O tempo médio de permanência das crianças no jardim de infância oscilava entre as 6 horas de Raquel e as 10 horas de Catarina. Todas as crianças, que viviam no bairro em que se localizava o jardim de infância se deslocavam, de manhã e à tarde, a pé acompanhadas por alguém de família. A mãe de Ana era trabalhadora na associação e utilizava os transportes públicos (autocarro – barco – autocarro) gastando cerca de 3 horas e meia em deslocações diárias. Os pais de Verónica utilizavam o carro particular para as deslocações e a mãe da menina era empregada num café mesmo na rua do jardim de infância. O Mário, de manhã, chegava com a mãe de carro mas, à tarde, a mãe e a avó vinham buscá-lo a pé. A Raquel só costumava chegar cerca das 11 horas porque a mãe trabalhava das 4 às 9 horas numa empresa de limpezas e só depois de chegar a casa acordava a menina.

Várias crianças tinham um contacto diário com os avós – Frederico, Mário, Rita, Jacinto e João. O João vivia com os avós durante a semana, mas os pais todos os dias jantavam com ele. O Jacinto e mãe (recém-divorciada) eram bastante apoiados pelos avós o que permitia à mãe manter um horário de trabalho que se prolongava pela noite, na redacção de um jornal.

Os pais de Ana, de Verónica, de Cristina, de Catarina, de Carlos, de Telmo e de António não dispunham, pelo menos durante os dias de semana, de nenhum apoio familiar suplementar dependendo exclusivamente da sua organização própria e dos cuidados prestados pelo jardim de infância. As circunstâncias particulares de cada família provocavam também maneiras diferentes de utilizar os serviços oferecidos pelo estabelecimento – para algumas famílias o jardim de infância era o único recurso para a guarda dos meninos, para outras (em que os avós tinham participação activa) o jardim de infância podia ser encarado mais como meio de aprendizagens formais e de contacto com outras crianças do que como uma resposta social indispensável.

A rotina diária do jardim de infância estava organizada da seguinte maneira:

Horário	Situação	Espaço	Adultos Responsáveis
08h.00m – 09h.00m	• Acolhimento –comum a todo o estabelecimento	• quintal ou recreio de inverno	• 1 adulto de cada um dos grupos (2,5/3 anos, 3/4 anos, 4/5 anos, pré-primária, A.T.L.)
09h.00m – 11h.30m	• Actividades educativas	• sala de actividades	• educadora de infância • auxiliar educativa
11h.30m – 12h.00m	• Higiene / preparação para o almoço	• casa de banho • sala	• educadora de infância
12h.00m – 13h.15m	• Almoço	• refeitórios (comum à sala dos 2,5 /3 anos e 3 /4 anos)	• educadora de infância • auxiliar educativa • outra auxiliar educativa a partir das 12h.30m
13h.15m – 14h.30m	• Recreio ou Repouso (comum a todo o estabelecimento)	• quintal ou sala de repouso	• auxiliar educativa da sala dos 2/3 anos • coordenadora
14h.30m – 16h.00m	• Actividades educativas	• sala de actividades	• educadora de infância • auxiliar educativa
16h.00m – 16h.30m	• Merenda da tarde	• refeitório	• auxiliar educativa
16h.30m – 19h.00m	• Saídas	• quintal ou recreio de inverno	• auxiliares educativas de várias salas

Verificámos que a rotina do estabelecimento se organizava complementarmente como apoio à família (serviço de refeições, prolongamentos de horário – manhã e tarde) e como meio educativo específico com actividades e situações dinamizadas por educadores de infância. A participação dos educadores de infância em situações consideradas no documento – Orientações Curriculares para a Educação Pré-Escolar (1997) – como actividades de apoio à família esclarece dois aspectos relativamente às relações internas no estabelecimento: uma indiferenciação residual de funções entre as diferentes categorias profissionais (coordenadora,

educadoras de infância e auxiliares de educação) e uma potencialização de todos os momentos que a criança vive no jardim de infância como educativos, o que nos parece adequado às características afectivas e generalizadoras das aquisições dos esquemas de interiorização e interpretação do real na socialização primária.

Berger e Luckmann (1993) definem assim o tipo de aprendizagens experimentadas durante a infância: *"Na socialização primária, por conseguinte, é construído o primeiro mundo do indivíduo. Sua peculiar qualidade de solidez tem de ser explicada, ao menos em parte, pela inevitabilidade da relação do indivíduo com os primeiros outros significativos para ele. O mundo da infância, em sua luminosidade real, conduz a ter confiança não somente nas pessoas dos outros significativos mas nas definições das situações dadas por estes"*. (p. 182). Nas actividades do quotidiano como as refeições, higiene, arrumação do espaço, recreios, sesta, acolhimento e saídas, a criança realiza aprendizagens socialmente tão significativas como as realizadas ao fazer desenhos, pinturas, jogos didácticos, ouvir histórias ou jogar. Na infância todo o tempo é possibilidade de construção de saberes. Note-se que, das 11 horas que o estabelecimento permanecia aberto, só 4 horas eram de actividades educativas específicas o que tornava ainda mais pertinente dotar de intencionalidade educativa os tempos de apoio à família.

A estabilidade na organização do tempo, espaço, novas experiências, relações interpessoais é facilitadora de uma socialização primária em que a criança compreende as regras do mundo e se faz legível pelos outros. Nesta perspectiva, estranhámos que o acompanhamento do almoço fosse sujeito a mudanças de adulto a meio da refeição e que o grupo de crianças tivesse conhecido três auxiliares educativas em um só ano lectivo. Vários imponderáveis laborais (horários, férias de parto, licenças sem vencimento, "baixas inesperadas") obrigaram a reajustamentos organizativos em que a estabilidade máxima do ambiente educativo não pôde ser preservada. Por outro lado, num ambiente globalmente organizado em que todas as crianças tinham contacto com vários adultos cuidadores durante a rotina diária, estas variações aumentaram o número de relações significativas das crianças favorecendo até a sua maior autonomia e adaptação segura nos períodos de transição de adultos sem que tivéssemos notado consequências negativas no desenvolvimento social das crianças. Só o caso de Ana,

analisado no ponto II.4 (Os sabores da vida dos meninos. As pessoas, as situações e a comida - O ponto de vista das famílias), se revestiu de características particulares pelo facto da mãe ser uma das funcionárias destacadas para apoiar este grupo de crianças.

As instalações do estabelecimento incluíam, além das salas de actividades em que os grupos de crianças estavam organizados por idades aproximadas, outros espaços comuns a todas as crianças – casas de banho, quintal e recreio de inverno; ou a dois grupos de crianças – sala de repouso e refeitórios. A cozinha e a secretaria eram espaços de serviço para todo o estabelecimento. Estes eram também utilizados pelos adultos, nos intervalos do seu horário de trabalho, como espaços de lazer e distanciamento das crianças.

Na sala de actividades, recreios e refeitórios acompanhámos continuamente os comportamentos dos meninos e dos seus cuidadores profissionais. O acompanhamento dos trabalhos na cozinha (Abril de 1997) facultou-nos informação, imediata e diferida, fundamental para tecer o sentido globalizante das práticas observadas. A possibilidade progressiva de consultar documentos arquivados na secretaria, como as guias mensais de fornecimentos do Banco Alimentar Contra a Fome e as facturas / recibos de produtos comprados (carne, peixe, legumes e outros géneros alimentícios), permitiu-nos completar os dados da observação e da análise de ementas identificando os constrangimentos que influenciavam as decisões sobre a alimentação das crianças, aferindo os tipos de alimentos utilizados e a frequência da sua utilização em diferentes soluções culinárias. O acompanhamento continuado de várias situações em diferentes espaços e tempos foi uma estratégia de interconhecimento que, ao melhorar a confiança mútua, nos facilitou o acesso a informação oral e escrita, complementar à observação participante e a sustentação de hipóteses de trabalho abrangentes.

Notámos que a colaboração nas tarefas da cozinha nos favoreceu o acesso informal a esclarecimento sobre as decisões alimentares e sobre os aspectos funcionais de todo o estabelecimento. Trabalhar na cozinha foi uma oportunidade de tomar parte nos processos de produção culinária, na montagem das condições de trabalho e de organização das refeições – mas foi a decisão de deslocar a observação dos contextos com visibilidade social (o trabalho directo com os meninos) para os

lugares mais escondidos do quotidiano que facilitou a confiança e acessibilidade à informação não formal.

Giard (1994) refere-se do seguinte modo ao trabalho culinário e ao discurso das suas profissionais: *"Comme le reste de la vie ordinaire, la cuisine ordinaire constituait pour elles tout une zone de silence et d'ombre, dissimulée dans le détail indéfiniment répété de l'existence commune. À mesure que l'entretien progresse, on entend leur voix se faire plus libres, vivantes et joyeuses, libérées de la crainte 'de ne rien avoir de bien à dire' (Jeanne), de 'ne pas sembler intéressante' (Irene. On les entend se précipiter pour dire davantage, tout heureuses de trouver 'des mots pour le dire', rétablissant tout naturellement un dialogue entre femmes complices, une connivence marqué dans le discours par une multiplicité de 'vous savez, hein, comment on fait', et 'tu vois', 'tu comprends', 'là c'est pas la peine que j'explique', etc. Plaisir trouvé à rompre la loi du silence public, plaisir de raconter cela même qui fait la succession des jours et des heures, plaisir de se raconter, en s'autorisant ainsi à être femme, à s'occuper aux travaux du ménage et à y trouver sens, diversité, intérêt et ingéniosité".* (pp. 252, 253). A colaboração nas tarefas da cozinha – preparar os alimentos, organizar os instrumentos de trabalho, servir travessas e arrumar louças e talheres – possibilitou-nos desenvolver relações de confiança com outras pessoas além dos educadores e integrar uma trama mais ampla de tarefas e informações.

A cozinha estabelecia-se como espaço de trabalho e lazer onde se cruzavam conversas sobre quase tudo desde "baixas" prolongadas de uma funcionária, às doenças de outra, os filhos, os maridos, as decisões da direcção, as notícias das revistas. Na entrevista com Iva (Anexo C.1) pode lêr-se, a propósito deste convívio informal, que se mantinha desde o início do estabelecimento: *"...Era na copa. Naquela porta onde se passa para a casa de banho, nós tínhamos a mesa ali e então fazíamos o horário igual aos educadores todos. A mesa era mais comprida... não sei bem. Só sei que comíamos muitos à mesa e almoçávamos todos ali na copa. Depois íamos todos ao café juntos. Estávamos lá uma hora no café. Havia pessoas que nessa altura tinham uma hora e meia de almoço. Agora não sei precisar muito bem a organização como é que era. Depois, quando organizámos ali a copa de outra maneira... Eu penso que é um momento muito importante também de estarmos juntas. Tem outros aspectos*

negativos que é aquela barulheira dos pratos que às vezes transtorna muito. A conversa não é tão boa porque as pessoas às vezes sentem-se um bocado... bem vamos embora daqui porque está a interferir um bocado este barulho. Também temos que perceber que elas não podem parar o barulho, se estiverem a tirar um pratinho de cada vez, nunca mais se despacham(...).

(...) Depois joga-se e depois conversa-se e depois lê-se revistas e não sei que mais. Depois trocam-se conhecimentos e confidências e depois, à tarde ao lanche continua-se as conversas (...)."

Na cozinha preparavam-se os alimentos, uma das mais importantes actividades do quotidiano que exigia, por parte das funcionárias da cozinha, disciplina individual, estratégias cooperativas de acção, imaginação e memória. Também era neste espaço que se organizavam loiças, talheres e outros utensílios para as refeições diárias, se decidiam as ementas semanais e as aquisições de géneros alimentícios necessários.

O refeitório e o quintal eram espaços intermédios entre a sala de actividades e a cozinha onde se desenrolavam actividades com as crianças, nem sempre com intencionalização educativa explícita. O refeitório foi um espaço privilegiado de observação dos comportamentos alimentares das crianças e das estratégias de persuasão utilizadas pelos adultos. Foi também um espaço para interagir directamente com as crianças – conversando, ajudando a comer, ensinando a servir a dose adequada e até repreendendo alguns comportamentos como deitar comida para o chão ou ... para o prato do colega.

À hora das refeições, quando estávamos a escrever observações, algumas crianças perguntavam o que estávamos a fazer. Às vezes, perguntavam "Estás a escrever o almoço de quem?" e, quando era possível ler-lhes o registo durante a tarde, achavam graça e até acrescentavam alguns pormenores. No registo de trabalho de campo do dia 11 de Fevereiro de 1997, é possível ler-se: "Hoje à tarde, quando refazia as notas resultantes da observação do almoço do Mário, ele estava ao pé de mim e disse-lhe «Escrevi tudo sobre ti ao almoço. Queres ouvir? Eu leio?» respondeu «Sim». Então, li-lhe alguns extractos da brincadeira com Jacinto, de como 'pescou', com os dedos, o ovo e a massa do prato, de como atirou salada para o chão.

Ri-se e reconhecendo-se no registo acrescentou: «Pois é, eu fiz assim com o Jacinto» e repetiu os gestos da brincadeira. A seguir fingiu pescar, com os dedos, a massa».

No dia 15 de Maio, lê-se relativamente ao João “16h.18m merenda da tarde – O João pede-me ajuda para beber o leite. Quando retomo, este, interrompido registo de hoje, protesta dizendo: «Então, não me ajudas mais?!» respondo-lhe: «Não, agora estou a escrever». O João pergunta «O quê?», torno a responder: «Se eu te disser que estou a escrever que estás a beber o leite às colheres... » interrompe-me e diz: «Eh pá! Isso é que é pior». Recomeça a beber o leite pelo copo, sozinho. Pouco depois recomeça a beber o leite com o auxílio da colher”.

Um outro registo, com a data de 7 de Março, atesta também desta relação particular que os meninos desenvolveram com a investigação, uma relação mediada pelos gestos, pelas palavras ditas e pelo registo escrito – “Hoje, quando estava a registar o comportamento do Frederico, o Guilherme³ (3 anos), olhando atentamente para o que eu escrevia comentou: «Estás a escrever tudo mal». Nesta altura, o Telmo saiu em minha defesa. Olhando atentamente para os meus papéis disse: «Não. Está bem. Ela está a escrever bem. Ana, diz lá mesmo o que tens aí?» Depois de eu ler o meu relato, todos (Guilherme, Frederico e Telmo) concordaram com a autenticidade da informação registada”.

No dia 19 de Novembro de 1996, quando estava a ver com a Rita um livro de imagens com frutos desenhados, a certa altura a menina comentou assim a minha atitude “Oh Ana, então não dizes se eu estou a dizer bem ou se estou a dizer mal. Tu és professora, não és?” Era o início de uma relação de indagação sobre o papel de um outro adulto no quotidiano do jardim de infância. Transcrevemos este excerto como elucidativo da ambiguidade que o papel de etnógrafo no jardim de infância acarreta também para as crianças. Para Rita os adultos, no jardim de infância, eram professores e os professores ensinam as fronteiras do que está certo ou errado. Um adulto, que perguntava e registava respostas sem as classificar, estava para além do mundo interiorizado desta menina.

³ O Guilherme era uma criança que faltava muito e com cujos pais não conseguimos realizar a entrevista. Por estas razões, excluímos a sua observação da análise sistematizada de dados.

Mais tarde, um diálogo assistido entre Jacinto e Guilherme traduzia também uma reflexão sobre a ambiguidade do estatuto etnográfico e colocava como questão a ideia da pertença do texto produzido. A seguir ao almoço Guilherme perguntou-me: "Hoje a pergunta do almoço é de quem?". Respondi-lhe: "Estou aqui mesmo ao pé de ti, escrevi sobre ti". O Guilherme torna a perguntar: "É para mim, é?". O Jacinto, acompanhando o Guilherme, esclarece: "É do Guilherme. A Ana só escreveu. O texto é do Guilherme". Evidentemente um conhecimento da técnica de texto livre / Freinet praticada pela educadora de infância, promoveu a consciência reflexiva de que o texto pertence a quem o diz, mas a clareza da resposta ainda nos suscita questionamentos sobre a autoria e responsabilidade do texto etnográfico.

O refeitório estava montado com mesas e cadeiras em fórmica à medida das crianças. As mesas estavam dispostas em duas filas ao longo das quais as crianças tinham lugares marcados. Em Novembro cada criança escolheu o seu lugar, colocando-se, geralmente, ao pé dos companheiros preferidos. Nas paredes havia cartazes e trabalhos dos meninos alusivos às refeições e alimentos. As loiças (em vidro), copos (em plástico), talheres (garfos, facas e colheres), bem como as travessas em aço inoxidável vinham diariamente da cozinha.

Este refeitório era partilhado com os meninos de 2,5 / 3 anos que iniciavam mais cedo as refeições, permitindo ao grupo de 3 / 4 anos terminar a refeição sem a presença dos mais novos. Quando os meninos se começaram a servir, foi na mesa dos 2,5 anos que se passaram a colocar as travessas facilitando a acessibilidade dos meninos. A separação entre este refeitório e o dos mais velhos (4 / 5 anos e 5 / 6 anos) era feita com uma mesa de rodas onde eram colocados todos os utensílios relativos a cada refeição e que serviam para os dois refeitórios.

Ao longo do ano lectivo, as nossas disposições de abordagem do terreno permitiram-nos desenvolver relações diversificadas a partir de um eixo referencial – o grupo de crianças (de 3 / 4 anos) e os seus cuidadores profissionais. A espiral de relações decorrentes da observação, centrada nos comportamentos alimentares das crianças em estudo, conduziu-nos ao aprofundamento de relações com famílias desses meninos e com outras instâncias do jardim de infância para além das salas de actividades educativas. Estar presente em reuniões de pais, no

acolhimento, nas saídas, festas, passeios foi uma possibilidade de dar a conhecer as razões do nosso trabalho naquele lugar. A estadia prolongada e diversificada no terreno facilitou o desenvolvimento de sentimentos de confiança recíproca com os funcionários, com as famílias, com as próprias crianças.

Relativamente às crianças consideramos que houve algumas situações em que pudemos intervir melhorando qualitativamente o seu atendimento. No quadro da organização funcional do estabelecimento essa resposta só foi possível porque o nosso papel nos permitia gerir, flexivelmente, as actividades a acompanhar ou dinamizar. A primeira situação ocorreu no dia 15 de Janeiro quando Catarina sentiu, durante a manhã, os primeiros sintomas de meningite viral (diagnosticada à tarde nos serviços de urgência do hospital) – febre, vômitos, dores de ouvidos e cabeça. Como a mãe da menina não a pôde vir buscar imediatamente (é cozinheira num restaurante) retirámo-nos, com ela, para a sala de repouso onde foi possível favorecer-lhe um ambiente mais calmo e obscurecido até a mãe chegar (cerca das 14 horas).

A segunda situação prolongou-se mais no tempo e coincidiu com a separação dos pais de Jacinto. Nesta fase, o menino começou a ter comportamentos difíceis de gerir no grupo – birras, choros repentinos, agressões a outros meninos. Foi-nos possível acompanhá-lo mais individualmente, reintegrando-o metodicamente em jogos e actividades de grupo e apoiando-o individualmente nas diferentes situações quotidianas quando começava a revelar comportamentos desajustados e intolerância às outras crianças.

Uma terceira situação é igualmente esclarecedora do nosso estatuto, mais de ouvinte e menos de direcção das acções junto das crianças: no dia 23 de Abril quando finalizávamos, no refeitório, o registo realizado durante o almoço, perguntámos ao João se não era uma maçada nunca acabar de comer ao mesmo tempo que os outros meninos e ir tarde para o quintal. A resposta foi inesperada: “Não. Assim vem a F. e dá-me um bocadinho, depois vem a C. e também ajuda. Tu lês o teu texto e dá-me de comer. Depois vem a Fany. Lá fora os meninos grandes empurram-me. Eu não gosto”. Ao ponto de vista adulto, da rapidez das acções, João retorquiu com uma outra lógica – a lógica do lúdico e do tempo prolongado. Consideramos que esta troca de pontos de vista testemunha, por parte deste menino, o entendimento distintivo do

nosso estatuto em relação aos outros adultos – a nós competia-nos estar no tempo e não impor ou acelerar o ritmo das diferentes actividades. Há nesta confiança o reconhecimento de uma autoridade e um desempenho diferentes dos cuidadores profissionais que ele conhecia.

Nalgumas entrevistas com avós e mães, os detalhes contados não são directamente informativos quanto aos comportamentos alimentares, mas elucidam circunstâncias familiares que acabam por esclarecer aspectos particulares do comportamento dos meninos. A entrevista, com a avó do Jacinto (Anexo C.2.B), é toda ela um testemunho de vida de mulher e estilo de família que explica como, na situação de separação dos pais (Janeiro de 97), o menino e a mãe encontraram apoio material e afectivo para reconstruir o quotidiano. Por outro lado, a entrevista, com a avó do João (Anexo C.3.B), testemunha desta confiança recíproca que permite contar aspectos mais pessoais, intui o nosso papel ali, como o de um sujeito que mesmo permanecendo prolongadamente não pertence totalmente ao lugar. Só esta compreensão da situação justifica o julgamento confidencial realizado na parte final da entrevista, sobre a qualidade dos funcionários e do próprio estabelecimento – *“E digo-lhe: “Olha, João, sabes quem é que está ali? É a Frederica”. Ele correu para o quintal a ver se a via (...) “Não está lá”, “Então filho, a avó viu-a entrar se calhar foi à secretaria”. Assim que a viu parecia que tinha visto um brinquedo, assim uma coisa que ele goste, ficou assim todo contente, os olhinhos dele viram-se que brilharam de alegria e ela agarrou-se a ele, digo assim: “Ai! Realmente...” Bom e a gente também fica satisfeita, eu sou sincera. (...) Eu até digo, sou sincera, agora que não estão cá para nos ouvir isto é um meiozinho pobre mas as pessoas são boas”*.

A presença em diferentes momentos do quotidiano e em diferentes situações educativas com as crianças, propiciou-nos uma relação de cooperação com as crianças, famílias e cuidadores profissionais. Notámos que a nossa participação foi mais activada em situações críticas que exigiam reforço pessoal ou atenção individualizada às crianças. As faltas de pessoal, a preparação das festas, crianças que adoeciam a meio do dia ou se atrasavam durante o almoço constituíam motivos para colaborar activamente em circunstâncias aparentemente periféricas ao objecto em estudo. Estas participações foram-se revelando fundamentais para a compreensão dos

comportamentos das crianças e dos seus cuidadores profissionais e para a inclusão de sentimentos e pontos de vista da criança (sobre alimentos, sobre a alimentação no jardim de infância, sobre os contextos de vida) no trabalho.

No rasto de Augé (1993 e 1994), consideramos que o lugar etnográfico se foi esclarecendo por diferentes níveis de relação e análise decorrentes do acompanhamento etnográfico efectuado. Um primeiro nível de relação constituiu-se pela permanência e presença no terreno que permitiu interagir e captar, em situação, as vivências e representações dos sujeitos em estudo. Um segundo nível de análise resultou dos constrangimentos organizacionais do jardim de infância que conferiram especificidade e contextualização à problemática sobre a alimentação e o processo de socialização primária. Finalmente, um terceiro nível constituído da análise foram e são, as nossas atribuições de sentido às práticas e processos observados enquanto mecanismos de legitimação de um gosto alimentar e como maneira particular de encarar a infância e as aprendizagens sociais.

Nesta situação, regressar ao jardim de infância foi uma experiência constante de (re)aproximação / (re)distanciação contextualizada, de procura dos limites e condicionamentos na produção das interpretações e da busca de equilíbrio entre subjectivação e objectivação nas relações e razões participadas. Trata-se, no sentido de Bourdieu (1972), não só de romper com as lógicas locais como de questionar as conclusões a que se chegue resultantes da interpretação das disposições e práticas de outros actores sociais. O saber constrói-se a partir de uma prática de relações que alimenta a (re)formulação dos princípios teóricos os quais revertem continuamente em questionamentos sobre as práticas e representações que se observam interferidamente. A malha de saberes interdependentes afina-se através da constituição de um objecto de estudo (uma textura de questões, hipóteses e questões) a ser perscrutado, nas suas diferentes manifestações, segundo um quadro conceptual / metodológico enraizado na antropologia como crivo regulador e heurístico.

II – Práticas e processos de reconhecimento do gosto alimentar

II.1. A alimentação no quotidiano. O jardim de infância, o gosto pelos meninos e os gostos dos meninos.

O 1º Trimestre

Neste ponto de trabalho pretendemos chegar a uma projecção inicial do modelo alimentar proposto às crianças neste jardim de infância. Definimos, como modelo alimentar, o conjunto de alimentos que compõem as refeições das crianças cuja selecção, preparação e consumo obedecem tanto a princípios práticos de gestão como a ideias e lógicas sobre o que é uma alimentação apropriada para crianças. O que nos interessa é descortinar que concepções sobre alimentação, infância e educação mobilizam a repetição ou emergência extraordinária de determinados preparados alimentares e detectar os constrangimentos materiais que reforçam essa cadência alimentar específica.

Para a viabilização desta tarefa utilizámos, como indicadores exploratórios, as ementas afixadas, semanalmente, ("O que nós comemos" – Anexo 1) no expositor de informações aos pais, localizado à entrada do edifício por onde passam sempre os adultos que acompanham ou vêm buscar as crianças.

A partir da análise extensiva e detalhada de ementas semanais relativas aos meses de Setembro, Outubro, Novembro (1996), Abril, Maio, Junho (1997) e da análise sinóptica dos meses intercalares do ano lectivo 1996-97 (Dezembro, Janeiro, Fevereiro e Março), identificámos as matérias primas alimentares seleccionadas e as transformações que sofreram até serem consumíveis pelas crianças. Os dados, resultantes desta análise, confrontados, sempre que possível, com documentos de compra e listagens de fornecimentos provenientes do Banco Alimentar Contra a Fome, permitiram-nos identificar escolhas e imposições de consumo, resultantes dos diferenciados processos de aquisição das matérias primas alimentares (compra ou doação). Os indicadores construídos pela observação directa e registo de trabalho de campo informaram-nos, complementarmente, sobre as peculiaridades dos processos

de tratamento e transformação dos alimentos bem como sobre os tipos de consumo propostos às crianças.

A análise das ementas semanais indicou-nos uma ordem precisa de consumo dos alimentos – diária, semanal, mensal pela qual é possível concluir a frequência com que as matérias primas alimentares são utilizadas na confecção das refeições, a sequência das refeições e a maneira como os diversos alimentos compõem cada refeição. Pelas ementas observámos que o almoço – refeição das 12h, tomada no espaço do refeitório – era sempre iniciado com o consumo de sopa conciliando, com maior frequência, os legumes e as batatas. Seguia-se o prato de resistência composto por carne ou peixe acompanhados por arroz, massa ou batatas e, quase diariamente, por salada crua de alface e tomate.

A informação contida nas ementas fez prever que, no final da refeição, era fornecida às crianças uma peça de fruta. Contudo, a observação directa mostrou-nos que a fruta era sempre fornecida às crianças durante o período da manhã (cerca das 10h) e no espaço da sala de actividades. Quando a sobremesa era doce, este era consumido à hora da merenda da tarde 16h. As ementas não deformam informação quanto aos conteúdos alimentares mas, na situação enunciada, fazem-no quanto à ordem de consumo dos alimentos. Como compreender este desacordo comprovado entre informação escrita e experiência vivida?

De acordo com informação veiculada por Matilde (funcionária chefe da cozinha) em Abril de 1996, soubemos que até Janeiro de 1995 a fruta foi sempre consumida, como sobremesa, ao almoço mas, desde essa altura, passou a ser fornecida como suplemento alimentar a meio da manhã porque “os meninos têm fome a meio da manhã e comem-na melhor do que ao almoço”. Esta justificação, registada no diário de trabalho, deixa antever uma preocupação dos adultos quanto ao consumo de fruta pelas crianças. Nesta perspectiva, a deslocação do consumo de fruta parece cumprir dois objectivos: satisfazer os meninos e facilitar o consumo mínimo de fruta, considerado necessário pelos adultos mas anula a possibilidade de consumir fruta ao almoço. Será que a alteração no momento de consumo de fruta equivalia um empenho efectivo quanto ao seu consumo e à inclusão deste alimento nas futuras escolhas alimentares das crianças? Ou, será que, estamos face a uma decisão que privilegia

sobretudo o não desperdício de alimentos em detrimento de uma estratégia esclarecida de construção do gosto e de escolhas alimentares?

As ementas analisadas enfatizam a autenticidade da informação relativamente aos conteúdos alimentares mas não conferem igual importância à ordem por que se consomem os diferentes alimentos. No conjunto das refeições escolares, a merenda da manhã não aparecia nomeada autonomamente e, no quotidiano escolar, efectivava-se como uma refeição preambular do almoço. Verificámos também que a merenda da tarde não aparecia identificada e discriminada nas ementas. Esta refeição era composta por leite (homogeneizado ou em pó) ou iogurtes, pão (carcaça) com manteiga. Quando a sobremesa era um doce (confeccionado pelas funcionárias ou fornecido pelo Banco Alimentar Contra a Fome), mantinha-se o consumo de fruta na merenda da manhã e o consumo do doce transitava para o final da merenda da tarde. Em ambas as circunstâncias, a fruta era anunciada como sobremesa ao almoço. As ementas indicavam a existência de fruta à sobremesa mas nem sempre precisavam o tipo de fruta a ser fornecido, o que é entendível porque a fruta (quando não era fornecida pelo Banco Alimentar Contra a Fome) era adquirida diariamente no mercado do bairro. A sua aquisição estava dependente da oferta existente no mercado e dos preços.

No caso em estudo, os dados decorrentes da observação directa e da análise de documentos apontam para as seguintes possibilidades relativamente à priorização das refeições: o almoço estabelece-se como uma refeição nuclear que aglutina, nas ementas, alimentos que podiam integrar outras refeições. A sequência de pratos nas ementas - sopa; 2º prato e sobremesa - obedece a uma ordem socialmente reconhecida e interiorizada que conduz a um “esquecimento” das sequências alimentares efectivamente praticadas. No quadro de uma socialização metódica do gosto e dos padrões alimentares seria redundante comer fruta ao almoço e durante a merenda da manhã? Conforme esta posição, a informação aos pais sobre os conteúdos e existência das merenda da manhã e da tarde não seria fundamental para a instalação, nas famílias, de comportamentos alimentares em que a fruta, o leite/derivados e o pão ocupassem uma categoria forte?

Vejamos então que outras indicações nos proporciona a análise das ementas dos meses de Setembro, Outubro e Novembro (1996).

II.1.1. Setembro. De novo os sabores do jardim de infância.

Durante o mês de Setembro o jardim de infância esteve aberto todos os dias úteis de 5 a 30, totalizando 18 dias de funcionamento. Este mês coincidiu com o regresso de férias, tanto de adultos como de crianças, já que o estabelecimento esteve encerrado a última quinzena de Agosto.

As ementas (Anexo A.2) indicam-nos que o prato de resistência foi onze vezes à base de carne. Em sete almoços, a base foi a carne de vaca mas, por quatro vezes, esta foi misturada com outros tipos de carne – uma vez peru, no recheio de um empadão (dia 11); outra vez só com carne de porco e transformada em hambúrguer (dia 16); uma terceira vez, a carne de vaca foi misturada com frango e chouriço para o arroz salsicheiro (dia 18) e, uma quarta vez, a carne de vaca foi misturada novamente com carne de peru para o recheio de massa à bolonhesa (dia 23). Nos dias 9, 13 e 25 a carne de vaca foi, isoladamente, a base dos pratos de resistência – respectivamente carne à jardineira, carne “à stroganoff” e carne assada.

Relativamente à utilização da carne de vaca como matéria prima alimentar, Matilde esclareceu o seguinte: *“desde Julho voltámos a usar carne de vaca, sempre misturada com outras carnes. O do talho afiançou-me que era portuguesa... o talho é de confiança, de outra maneira não dávamos a carne. Alguns mais velhos perguntam... diz-se que é porco, aos pais também”*. (Abril 1997). Nas ementas não aparece explicitado o tipo de carne utilizada nas diferentes preparações culinárias, a não ser quando se utilizou carne de frango ou salsichas. Nunca notámos que esta situação, que se repetiu ao longo do ano lectivo, causasse qualquer perturbação na relação do jardim de infância com as famílias ou no comportamento alimentar dos meninos.

A carne de aves (frango e peru) constituiu três vezes a base única dos pratos de resistência. Nos dias 6 e 27 de Setembro, o almoço foi, respectivamente,

frango assado no forno e frango estufado. No dia 20 de Setembro, o almoço foi bifes de peru panados (passados por ovo batido, pão ralado e fritos em frigideira com óleo de mistura vegetal).

No dia 30 de Setembro, o prato de resistência do almoço foi uma das preparações culinárias preferidas das crianças – salsichas de lata (assadas no forno); batatas, em palitos grossos, fritas na fritadeira eléctrica/industrial e omeleta. A particularidade deste prato reside no facto de tanto as salsichas como os ovos serem transformados – de cru a cozidos – no forno, em tabuleiro abundantemente untado com margarina 'Vaqueiro'. A meio da cozedura, os ovos são enrolados em forma de travesseiro continuando depois a assar conjuntamente com as salsichas. A utilização do forno para esta transformação exige a atenção vigilante das funcionárias da cozinha mas não requer a sua permanência continuada junto do fogão, libertando-as, tanto para a preparação da refeição do dia seguinte, como para ir à secretaria telefonar para os fornecedores ou para limpar/arrumar a despensa e as arcas frigoríficas criando espaço e condições para a conservação dos abastecimentos renovados. Verificámos que este prato se repetiu também em Outubro e Novembro – uma vez em cada mês (21 de Outubro e 25 de Novembro), mas sempre à segunda-feira exactamente o dia em que se processa a renovação das encomendas e a limpeza dos equipamentos.

Relativamente a este prato Matilde disse-me: *“Em casa as crianças comem muitos ovos e salsichas. É rápido, eles comem bem e as mães dão muito. Na escola evita-se dar mas, às vezes tem que ser...”* (Novembro de 1996). Estas afirmações revelam um cuidado implícito em complementar e diversificar a alimentação das crianças em casa, ainda que, alguns constrangimentos possam impedir a efectivação plena desta intencionalidade. Os constrangimentos observados prendiam-se sobretudo com a necessidade de escoar produtos armazenados (abastecidos mensalmente pelo Banco Alimentar Contra a Fome) e com a necessidade de reabastecer de carne e peixe as arcas frigoríficas. Como a carne e o peixe chegavam durante a manhã de Segunda-feira, o recurso a enlatados ou a excedentes (conservados pelo frio) da semana anterior tornava-se quase imperativo. O facto das crianças consumirem com muito agrado a preparação de salsichas e ovos também promovia a sua assiduidade mensal nas ementas.

Durante o mês de Setembro, o peixe foi utilizado sete vezes como matéria prima alimentar em pratos de resistência. As ementas só indicam num dia o tipo de peixe empregue na confecção do prato – trata-se do almoço de 19 de Setembro em que aparece discriminado – atum com massa. Tanto no que diz respeito ao peixe como à carne, a informação contida nas ementas é mais completa quanto às preparações culinárias adoptadas do que ao tipo de carne ou peixe seleccionados. Nesta situação, a informação complementar relativa às matérias primas alimentares e outros ingredientes utilizados, foi recolhida em observação directa, análise das facturas de compras e guias de fornecimento do B.A.C.F. (Banco Alimentar Contra a Fome) aferida com as funcionárias da cozinha Matilde e Ivone.

Nos dias 6, 12, 24 e 26 de Setembro, os pratos de peixe foram confeccionados com pescada congelada. Os restantes almoços em que o peixe foi a base do prato de resistência distribuíram-se pelos dias 10, 17 e 19. As qualidades de peixe empregues foram respectivamente a solha, o salmão (congelados) e o atum de lata.

A pescada aparece em três diferentes preparações: filetes – lombos de pescada passados por ovo e fritos em óleo na frigideira - fogão; peixe cozido – postas de pescada cozidas em água a ferver na panela e em peixe à Braz. Esta última preparação é uma deslocação de outra preparação culinária - bacalhau à Braz. Aqui o peixe desfiado é essencialmente pescada (misturada com pouco bacalhau). A solução é justificada, desta maneira, por Matilde: *“Em vez de bacalhau usamos mais pescada. Eles não gostam de bacalhau. Deitam tudo fora”* (Outubro de 1996). Mais uma vez, está patente uma preocupação de não desperdício de alimentos associada à facilidade de consumo quando as crianças gostam das matérias primas alimentares ou das preparações culinárias utilizadas.

A alteração que verificámos nesta receita foi a substituição de um peixe seco salgado (bacalhau) por um peixe conservado pelo frio (pescada). Nesta preparação, as várias operações culinárias que se sucediam implicavam: desfiar o peixe (previamente aferventado), misturar este preparado num refogado (de azeite, cebola, alho, salsa) a que se acrescentava ovos batidos e batatas fritas (cortadas em palitos menos grossos dos que os utilizados para o acompanhamento das carnes).

Depois, a mistura obtida foi vertida para uma panela e apurou em lume brando. No entanto, para o almoço dos adultos – trabalhadores da instituição – manteve-se a preparação culinária tradicional usando bacalhau o que acarretou um desdobramento de operações culinárias nesse dia.

O atum com massa (19 de Setembro) também era um prato de resistência que os meninos comiam com muito agrado. A sua confecção tinha um plano de preparação que se aproximava do peixe à Braz – o atum de lata era desfeito (em bocados pequenos) num refogado prévio de azeite, cebola, alho, tomate e salsa. A esta papa acrescentavam-se depois os ovos batidos e a massa branca (cotovelinhos) já cozida em água, numa outra panela. Neste prato de resistência, a cozedura da massa era a operação mais prolongada mas não exigia uma vigilância permanente. Só as operações finalizantes – refogar a cebola e envolver o atum, os ovos batidos e a massa nesta substância – é que requeriam a presença e a acção directa de uma das funcionárias da cozinha o que torna esta preparação adequada para manhãs em que era preciso avançar com operações preparatórias do almoço do dia seguinte. Foi o que aconteceu na manhã de dia 19 em que Matilde e Ivone descongelaram, cortaram e temperaram (sal, alho e sumo de limão) pequenos pedaços de carne de peru preparando-os para a refeição do dia seguinte - bifes panados com batatas fritas. Na manhã de dia 20 ainda foi preciso executar uma sequência de operações minuciosas e prolongadas – envolver, uma a uma, as porções de carne de peru em ovos batidos e depois em pão ralado para assegurar o bom resultado da fritura. Esta última operação foi realizada em frigideira, com óleo muito quente, solicitando o acompanhamento permanente de Matilde.

As ementas analisadas traduzem um repertório de matérias-primas alimentares. A organização dos conteúdos desse repertório resulta de uma selecção de alimentos e preparações culinárias que têm em conta o prazer que causa aos meninos o consumo de determinadas preparações; as funções complementares dos diferentes alimentos disponíveis, a necessidade de consumir legumes, frutas, hortaliças; carne, peixe, (com massa, arroz ou batatas), leite (ou derivados), pão; a necessidade de distender géneros armazenados e também uma gestão eficaz de tempos de

preparação alternando, confecções culinárias que exigem muita atenção e técnicas múltiplas, com refeições de elaboração mais simplificada.

Tendo em conta os tempos de preparação, os grelhados eram uma das preparações culinárias que exigiam mais atenção e sincronização de gestos. A exposição das matérias primas alimentares, em grelha, a lume vivo provoca uma cozedura rápida dos alimentos que perdem os sucos naturais e ficam muito secos quando não são virados ou retirados a tempo da chama. Para mais, o tempo que mediava entre a conclusão dos primeiros grelhados e o consumo, pelas crianças, era de cerca de meia hora. Estes constrangimentos faziam com que os grelhados de peixe ou carne ficassem secos, difíceis de mastigar e engolir. Mesmo aspergidos abundantemente com molho de manteiga (derretida em frigideira a lume lento) – temperado com sumo de limão e salsa picada – tendiam a secar agravando-se a situação quando o molho esfriava e solidificava nas travessas ou nos pratos das crianças.

Em Setembro, esta preparação culinária foi utilizada duas vezes para transformar solha (dia 10) e salmão (dia 17). Notámos que a grande quantidade de peixe a grelhar também dificultava os procedimentos necessários. Em simultâneo, grelhavam-se dez a doze porções de peixe o que tornava difícil uma solução, igualmente atempada, no momento da viragem ou de retirada do lume.

Todos os pratos com molhos ou texturas mais fluidas eram considerados do agrado das crianças. Nas preparações de refogados observámos que Matilde e Ivone aproveitavam para introduzir bastante cebola, alho e salsa. A propósito da maneira de confeccionar o atum com massa Matilde disse-me o seguinte: *“Dá-se uma entaladela ao atum num refogado pouco puxado. No molho deitamos sempre muita cebola batida no ‘um-dois-três’, alho e salsa desfiada para eles comerem. Usamos muito, usamos sempre, cebola e salsa porque lemos... não me lembro onde... que faz muito bem”* (Novembro de 1996). Mais uma vez é patente a intencionalidade de conjugar critérios de boa alimentação/alimentação saudável com o prazer verificado nas crianças. Notámos que os refogados e guisados eram preferidos aos grelhados por serem mais suaves e fáceis de mastigar e engolir.

Uma outra situação que atesta também deste prazer dos adultos em agradar às crianças foi a alteração da receita de empadão de carne (11 de Setembro). Verificámos que a cobertura deste empadão não era de puré de batata, como conhecemos no receituário habitual deste prato, mas de arroz previamente cozido. Matilde explicou-nos este procedimento da seguinte maneira: *“Os meninos todos, sejam mais novos ou mais velhos, comem pessimamente o puré. Até gostam da batata cozida, mas puré é um comer péssimo de comerem”* (Outubro de 1996). Observámos que alimentos triturados como: puré, hambúrguers, almôndegas, rolo de carne e, mesmo a carne picada em massa à bolonhesa, não eram consumidos com muito agrado pelas crianças.

O agrado das crianças, associado ao não desperdício de géneros alimentares, justificava também as decisões sobre a alternância carne (segundas, quartas e sextas-feiras) – peixe (terças e quintas-feiras) no repertório alimentar. O predomínio da carne é assim comentado por Matilde: *“Antes era uma semana três vezes peixe, outra semana três vezes carne. Mas eles comiam mal o peixe... deitava-se muito fora... não pode ser... eles comiam pior”* (Outubro de 1996). Esta opção parece-nos decisiva porque conduziu a uma organização alimentar em que as carnes se tornaram o alimento suporte contribuindo para a (re)produção de uma mentalidade alimentar fortalecida na carne sobretudo carne encarnada, carne de vaca, em detrimento do peixe e da carne de aves (carnes brancas). Contudo, como Matilde nos disse (Dezembro de 1996) o preço da carne de vaca *“mais em conta”* também influenciava a sua integração frequente na dieta embora o mais importante *“fosse elas comerem bem”*.

O agrado e o prazer demonstrado pelas crianças estabelecia-se como um factor decisivo nas soluções alimentares apresentadas pelos adultos e, por isso, convém neste trabalho identificar quais os comportamentos observados que traduziam o prazer das crianças relativamente ao consumo de certos alimentos e preparações culinárias. Considera-se agrado/prazer um estado de satisfação resultante da resposta suficiente e positiva, pelo mundo exterior, de necessidades fisiológicas, sensoriais e afectivas das crianças. No caso em estudo, considerámos que o prazer na ingestão de alimentos ultrapassava o limiar mínimo de satisfação de fome e da sede e se

manifestava por comportamentos preferenciais relativamente a alguns alimentos em detrimento de outros. Estes comportamentos podiam ser comuns ao grupo ou exprimir diferenciações individuais de gosto alimentar. Os comportamentos que traduziam, por parte das crianças, satisfação no consumo de determinados alimentos eram os seguintes:

- Um consumo selectivo, rápido e voluntário, dos alimentos preferidos que eram ingeridos em primeiro lugar e em maior quantidade.
- Um consumo repetido desses alimentos, por iniciativa das próprias crianças, mesmo não tendo terminado a ingestão de outros alimentos que constituíam a dose inicial.
- Observámos, que nos dias em que o almoço era mais do agrado das crianças, a cadela do jardim de infância era menos solicitada durante a refeição porque as crianças estavam mais concentradas no acto de se alimentarem e, portanto, nesses dias não desejavam partilhar os alimentos com a Fani (cadela).

Destas atitudes e comportamentos resultavam refeições pouco prolongadas (15 a 25 minutos), uma menor quantidade de alimentos 'empurrados' para o chão do refeitório e menos alimentos excedentes que acabavam no lixo. Frequentemente as doses iniciais das travessas tinham que ser reforçadas para dar resposta à procura repetida destes alimentos, pelas crianças. O reforço na alimentação quotidiana de matérias primas e preparações culinárias que as crianças conheciam e gostavam revela uma associação indispensável entre consumo alimentar e prazer, mesmo implicando diminuição de alimentos disponíveis e uma consequente redução das oportunidades de experimentar novos alimentos. Sugerimos que este comportamento expressa uma pré-selecção de alimentos valorizados pelos cuidadores, cujo consumo pelos meninos, os tranquiliza quanto ao cumprimento das suas funções como dadores de alimento e vida.

O arroz, massa e batatas preparados diferenciadamente foram utilizados como complementos de preparações culinárias de peixe e de carne. As massas brancas foram utilizadas quatro vezes – uma vez na semana de 9 a 13 de Setembro a acompanhar carne assada (dia 13); na semana de 16 a 20 de Setembro, uma vez, a acompanhar atum (dia 19); e duas vezes na semana de 23 a 27 de Setembro – na

segunda-feira e na sexta-feira respectivamente, em massa à bolonhesa (dia 23) e como acompanhamento de frango estufado (dia 27). Nas três últimas preparações culinárias, a massa cozeu, conjuntamente com o atum e as carnes, em água acrescentada a um refogado moderado de azeite, cebola, alho, tomate e salsa. Só no dia 13 é que a massa sofreu um tratamento independente da carne – a massa cozeu em panela com água e a carne foi preparada separadamente. A estes dois procedimentos de preparação (e a outros similares mas com outros alimentos) correspondiam, depois da cozedura, apresentações para consumo também diferentes. No primeiro caso, os alimentos eram colocados, indiferenciadamente, nas travessas enquanto que, no segundo caso, os alimentos eram colocados em regiões diferentes de uma mesma travessa.

As duas situações conduziam a estratégias diferentes na passagem dos alimentos das travessas para os pratos individuais das crianças. Os alimentos dispostos diferencialmente nas travessas facilitavam a sua identificação pelas crianças, a consequente capacidade de os seleccionar ou não para comer. Esta opção exigia uma atenção vigilante dos cuidadores no sentido das doses individuais serem variadas e o consumo equilibrado. Enquanto os pratos com as doses individuais foram preparados pelos adultos, sem a participação das crianças (como aconteceu neste jardim de infância até Março de 1997) o ‘perigo’ de desequilíbrio nutritivo nas doses era reduzido mas, também, era diminuída a oportunidade de aprendizagens e responsabilização das crianças quanto às decisões sobre os conteúdos e quantidades alimentares a ingerir.

No decurso deste primeiro mês, o arroz foi utilizado cinco vezes na confecção de diferentes pratos de resistência. O arroz, como acompanhamento de pratos de peixe; foi utilizado duas vezes para complementar sempre a mesma preparação culinária – filetes de pescada (6 e 26 de Setembro) – e, neste caso, era tratado independentemente do peixe. O arroz, a que se juntavam grãos de ervilhas e rodela de cenoura, cozia em panela com água. Todos os ingredientes eram acrescentados a um refogado prévio (cebola, alho, azeite e sal) confeccionado na panela em que depois se processava a cozedura do arroz.

Observámos o mesmo procedimento nos dias (16 e 18 de Setembro) em que o arroz foi apresentado com carnes. Contudo, no dia 18 de Setembro, a preparação do arroz salsicheiro foi um pouco diferente já que, nesta preparação culinária, ao arroz foram acrescentadas carnes diversas (peças de frango, bocados pequenos de carne de vaca, rodela de chouriço de carne e de salsichas). Trata-se de um arroz (enriquecido com carne) que serve como elemento base do prato de resistência e não como acompanhamento.

No empadão de carne (11 de Setembro), o arroz ao ser utilizado em substituição de puré de batata também se estabelece como ingrediente base do prato de resistência. Neste prato e numa primeira fase o arroz e a carne foram tratados independentemente. A carne picada foi guisada em azeite, cebola, alho, tomate e pouca água (desde o início da cozedura) e, o arroz cozeu autonomamente em água com cebola, alho e um fio de azeite. Quando os alimentos já estavam cozidos, foram são transferidos para tabuleiros – primeiro a carne e a seguir o arroz que era barrado com gema de ovo batida e polvilhado com pão ralado. A seguir os tabuleiros foram ao forno, onde a preparação acabou de cozinhar, ganhando um apetecível tom dourado e uma textura estaladiça do agrado das crianças quando a trincavam. A ementa deste dia não fornecia nenhuma indicação aos pais das crianças sobre a substituição, nesta receita, de puré de batata por arroz.

Além do seu uso diário na base de sopas, as batatas foram utilizadas nove vezes como acompanhamento em pratos de resistência. Nos dias 6, 20, 25 e 30 de Setembro, houve batatas fritas (em frigideira industrial), cortadas em palitos grossos, para acompanhar respectivamente frango assado, carne de vaca à “stroganoff”, bifes de peru panados e salsichas. As batatas fritas em palitos menos grossos foram também ingrediente do peixe à Braz (24 de Setembro) o que totalizou quatro refeições com batatas fritas.

No dia 9 de Setembro batatas, cenouras, ervilhas foram guisadas conjuntamente com a carne – os ingredientes cozeram em pouca água com cebola, alho e, menos azeite do que quando o preparado é refogado. As batatas apareceram, três vezes, sempre cozidas, como acompanhamento autónomo em pratos de resistência de peixe. As batatas eram descascadas na máquina, e cozidas inteiras em

água a ferver. O mesmo procedimento era usado para as batatas utilizadas para a sopa. A operação de descascar as batatas era efectuada ao principio de cada manhã (8h) ou à tarde, depois do almoço, avançando as operações e preparativos necessários à refeição do dia seguinte. A acompanhar peixe grelhado as batatas foram temperadas, depois de cozidas, com molho de manteiga.

No dia 12 de Setembro, o peixe, as batatas, os legumes e os ovos cozidos foram temperados com azeite e sumo de limão. O peixe (cortado às postas depois de descongelado) cozeu em panela diferente da dos outros alimentos mas os procedimentos culinários utilizados foram idênticos. Peixe e acompanhamentos cozeram em água abundante. Os legumes e as batatas foram descascados e partidos em cru. Os ovos cozeram (no mesmo recipiente das batatas e legumes) com casca que foi retirada quando da disposição dos alimentos nas travessas. A 10 e 17 de Setembro as batatas cozidas acompanharam peixe grelhado.

Os ovos integraram sete vezes as refeições/almoço. No dia 12, em ovos cozidos; no dia 24 em ovos mexidos para o peixe à Braz; no dia 30 em omeleta no forno. Nos dias 6 e 26 os filetes de peixe, ainda em cru, foram envolvidos em ovos batidos (acrescidos de salsa picada) – humedecendo e protegendo o peixe de desintegração durante a fritura. No dia 20, a carne de peru também foi envolvida numa preparação de ovos que, antes da fritura, ainda sofreu uma passagem por pão ralado o que tornou particularmente estaladiça a textura final deste alimento. No dia 19 também foram utilizados ovos batidos para espessar e enriquecer o molho do atum com massa.

Todavia verificámos que os ovos só apareceram duas vezes, explicitamente referenciados nas ementas – peixe cozido com batatas, ovos e legumes (12 de Setembro); salsichas com ovos, batatas fritas e salada (30 de Setembro). Não há indicação precisa nos outros tipos de preparações culinárias que utilizaram ovos o que pressupõe, por parte das famílias, um conhecimento tácito sobre as combinações entre matérias primas alimentares. Pensamos que é essa a lógica que preside quando nas ementas se indica filetes de peixe (7 e 26 de Setembro), ou peixe à Braz (24 de Setembro) mas as informações tornam-se mais ambíguas quanto à utilização de ovos (19 de Setembro – atum com massa). Da combinação destes dois alimentos e de outros ingredientes auxiliares (ovos, natas), não resultava um prato de resistência

utilizado em casa. Se são conhecidas as duas matérias primas alimentares principais (atum e massa), a sua função e a dos ingredientes que auxiliam nesta preparação culinária são desconhecidos das famílias o que solicitaria uma discriminação mais detalhada nas ementas.

Relativamente às gorduras utilizadas para a confecção dos pratos, observámos que o azeite era usado diariamente para temperar, em cru, as sopas e as saladas. Como já referimos no dia em que o almoço foi peixe cozido (12 de Setembro) também foi com azeite que foram temperados os diferentes alimentos. O azeite era ainda a gordura utilizada para refogados, estufados e guisados. Nos assados de forno e para fritar bifes observámos a utilização de margarina⁴. A manteiga era reservada para barrar os pães da merenda da tarde. Os fritos eram confeccionados com óleo 'Vêgê' ou óleo 'Fula', mistura de óleos refinados que era renovada na fritadeira depois da terceira fritura.

No dia 25, foram utilizadas para o molho de carne à "strogonoff", natas (matéria gorda animal) acrescidas de cogumelos enlatados. Os cogumelos são uma fonte vegetal de proteínas e glícidos mas também contém uma certa quantidade de gorduras. Note-se que esta preparação culinária que incluía carne foi acompanhada com salada de alface, tomate e também com batatas fritas, o que a torna redundante em gorduras e proteínas. Na refeição do dia 18 – arroz à salsicheiro – observámos, na confecção do arroz, o emprego extraordinário de chouriço de carne além de salsichas.

Nos 18 dias escolares do mês de Setembro, houve salada a acompanhar treze refeições. As saladas tiveram sempre alface e tomate (adquiridos diariamente, tal como outros legumes e verduras, no mercado de rua do bairro). A alface e o tomate eram lavados em água corrente. Durante a lavagem da alface as folhas eram separadas e partidas, com as mãos, em bocados grandes que eram colocados em saladeiras plásticas. Os tomates depois de bem lavados eram cortados, com uma faca, em rodela grossas mas mantinham a pele e as sementes. No dia 9, a esta base da salada foram acrescentadas farripas de cenoura ralada. As cenouras, outros legumes e

⁴ Constituintes da margarina "Vaqueiro": óleos e gorduras vegetais simples e hidrogenados, água, sal; soro de leite, emulsionantes, corante orgânico (anato), conservantes (sorbato de potássio), regulador de acidez (ácido cítrico), aromas de síntese e vitamina A. (Indicações retiradas da embalagem deste produto).

hortaliças foram sobretudo utilizados nas sopas diárias que eram mais diferenciadas do que as saladas.

A preparação das saladas decorria durante o princípio da manhã. Assim, enquanto Matilde avançava com os preparativos do prato de resistência, Ivone preparava os legumes e hortaliças (descascar, lavar, cortar) da sopa cujo puré de base (batatas, água, azeite, cebola, alho e sal) já estava a cozer em panela ao lume. Quando todos os ingredientes da sopa estavam ao lume, Ivone preparava a salada. Nesta operação, Ivone era geralmente secundada por Claudia – estagiária de um curso profissionalizante de cozinha da Santa Casa da Misericórdia. Antes, Claudia já tinha preparado o pão para a merenda da tarde – com auxílio de uma faca abria os pães ao meio no sentido longitudinal (diariamente cerca de setenta pães) e barrava-os com manteiga. A seguir, cortava os pães em metades que dispunha em tabuleiros plásticos (identificados com o nome de cada educadora) que eram colocados numa bancada da cozinha até à hora da merenda da tarde. Nestes tabuleiros, que ficavam protegidos da poeira com guardanapos de papel, também eram colocados os suplementos alimentares que as crianças traziam de casa para esta refeição.

Depois das preparações iniciais da sopa e da salada, Ivone e Claudia ajudavam Matilde nas operações relativas ao prato de resistência do próprio dia ou já para o dia seguinte. Perto das 10h 40m, uma das três funcionárias (frequentemente Ivone) homogeneizava a sopa de legumes com uma “varinha mágica” industrial transformando o composto inicial num puré a que, por vezes, eram acrescentados mais legumes esfarrapados ou cortados em bocados muito pequenos para facilitar a ingestão. O puré ainda voltava a ferver, para acabar de apurar, até à hora de serem servidas as sopas em taças individuais ou em terrinas.

Às 11h 15m eram servidas, em taças de alumínio, as primeiras sopas. Estas sopas destinavam-se aos meninos mais novos (2,5 - 3 anos) e notámos o imenso cuidado que era destinado a obter a temperatura adequada. Era necessário servir as sopas – 20 a 30 minutos – antes de serem ingeridas para não estarem demasiado quentes. Qualquer atraso acarretava operações extraordinárias como colocar as taças de sopa em tabuleiros com água fria, ou mexer, com uma colher, a sopa de cada taça. Como também não se desejava que a sopa ficasse excessivamente

fria, o sucesso desta operação exigia pontualidade e coordenação dos gestos de trabalho. A sopa para todos os outros meninos era colocada em terrinas de aço inoxidável e eram os educadores que, no refeitório, as serviam em taças individuais. Nesta fase de ultimar as preparações culinárias para o almoço, as saladas eram temperadas com azeite e uns pingos de vinagre ou sumo de limão.

A análise das ementas do mês Setembro elucida-nos quanto à variedade das sopas efectivamente apresentadas a consumo. Para as sopas foram utilizados sobretudo legumes e hortaliças – espinafres (quatro vezes), agriões (duas vezes), feijão verde (uma vez), nabiças (três vezes), couve portuguesa/caldo verde (três vezes). Às sopas de legumes descriminados eram sempre acrescentados pedacinhos de cenoura e couve lombarda. As sopas de legumes variados integraram nabo (uma vez), abóbora (duas vezes), couve lombarda e cenouras (três vezes). Nos dias 6 e 27, a sopa foi um caldo de canja (enriquecido com massinhas) confeccionado a partir do liquido de cozedura inicial dos frangos que constituíram a base dos pratos de resistência nesses dias.

Em 10 de Abril de 1997, conversámos ocasionalmente com Ivone sobre a preparação das sopas questionando o facto dos legumes serem, quase sempre, desfeitos em puré. A este propósito Ivone argumentou: *“Tem que ser assim, batidos com a varinha mágica ou em bocadinhos pequenos. Senão não lhes tocam. Nem os mais velhos, nem os pequeninos da Marta”* (referindo-se respectivamente aos meninos que frequentavam as actividades de tempos livres – idade escolar – e aos meninos de 2,5 - 3 anos). O argumento citado avança um cuidado selectivo com a alimentação dos meninos – não é só importante que comam com prazer como é imprescindível que consumam vários tipos de alimentos em que se incluem os legumes e hortaliças (sobretudo cozidos). As sopas – purés de legumes e hortaliças enriquecidos com batata, cebola, alho, azeite e às vezes massinhas ou arroz – estabeleciam-se como um correcto início de refeição, alvo da insistência dos educadores e outros adultos que acompanhavam as crianças durante a refeição.

Observámos que, no início da refeição, o consumo de sopa era um pressuposto inquestionável para todas as crianças – as que denotavam indisponibilidade para comerem este alimento (levando muito tempo a ingeri-la ou

referindo que não queriam ou não gostavam) eram pressionadas pelos adultos para o que fizessem. As estratégias desencadeadas pelos adultos cuidadores oscilavam entre as palavras de persuasão e o gesto de dar a sopa à boca das crianças. Na primeira fase da refeição as palavras de persuasão diziam respeito ao valor alimentício da sopa – “*Come a sopa*” (ou a sopinha), “*Faz bem*”, “*A sopa é boa*”, “*Então não queres crescer?*” – Na fase seguinte a insistência dos adultos recaía sobre a necessidade de acelerar o ritmo de ingestão para não prolongar o tempo de refeição – “*Vamos ver quem vai ganhar hoje*”, “*Vá lá despacha-te*”. Entre as palavras de persuasão e o gesto de dar a sopa à boca das crianças intermediavam palavras e gestos, espaçados no tempo, que iam lembrando às crianças que era imprescindível comer a sopa – “*Estás a ficar atrasado*”, “*Olha a sopinha a ficar fria*” e, aqui e ali, algumas colheres dadas à boca enquanto se preparavam as doses individuais do prato de resistência.

Embora a salada crua fosse servida em todas as doses individuais, não observámos o mesmo cuidado relativamente ao seu consumo. Nesta etapa da refeição o interesse dos adultos concentrava-se no consumo da carne, peixe, arroz, massa e batatas. Este comportamento dos cuidadores evidencia a sua tranquilidade quanto ao consumo suficiente na sopa dos nutrientes que constituem legumes e hortaliças.

É certo que os meninos já consumiram na sopa e na fruta da merenda da manhã uma quantidade de vitaminas que pode explicar a atitude, menos constrangedora, dos adultos cuidadores face ao consumo de salada ao almoço. Porém os legumes e hortaliças contêm outros nutrientes – glícidos, proteínas e gorduras que, por existirem também nos restantes alimentos do prato de resistência, são desconhecidos também como vantagens alimentares dos legumes e hortaliças podendo contribuir numa dieta alimentar como possibilidade de diversificar pratos de resistência e reduzir a dependência da carne e do peixe.

Na sopa os alimentos – legumes e hortaliças – triturados ou desfeitos em pedaços pequenos confundiam-se com o líquido, tornavam-se indiferenciados, facilitando a mastigação e a ingestão, mas prejudicavam o reconhecimento dos alimentos e a própria mastigação como meio para desfazer, experienciar e saborear diferenciadamente os alimentos.

Na idade das crianças observadas (3 e 4 anos) a primeira dentição estava completa e os dentes de leite ainda não estavam a cair pelo que trincar, roer, mastigar seriam técnicas de ingestão de alimentos a estimular. Mas não traduzirá o tratamento diferencial dos alimentos uma concepção hierarquizada entre alimentos cozinhados – alimentos completados pela acção humana / alimentos crus – alimentos incompletos? Os alimentos transformados, pelo calor e pela técnica (mesmo quando esta visa a simplificação de sabores, texturas, cores, cheiros), são privilegiados como alimentos trabalhados em detrimento de alimentos crus que só sofreram preparações iniciais (lavar, partir, acondicionar), sem passarem pela acção transformadora do lume, dos instrumentos e gestos técnicos de quem cozinha.

Esta mentalidade percorria toda a cadeia da alimentação desde as preparações culinárias iniciais até às atitudes face ao consumo – as sopas tinham mais ingredientes e preparações mais detalhadas do que as saladas e o seu consumo era mais investido pelos adultos cuidadores. A composição e preparação das saladas era menos elaborada e o seu consumo menos investido pelos adultos cuidadores. Esta polarização hierarquizada entre alimentos crus / alimentos cozinhados integrava os cuidados verificados com as preparações culinárias que envolviam operações suplementares ou mesmo a inovação de algumas receitas (empadão de arroz, atum com massa e peixe à Braz) que visavam tornar mais apetecível o consumo através de alterações produzidas por decisão e técnicas ajustadas.

A preparação e o consumo da fruta, durante a merenda da manhã, estabeleciam-se como etapas intermédias na polarização cru / cozido. A fruta é um alimento que se apresentava a consumo, depois de bem lavada – crua, inteira e com casca portanto como alimento “incompleto”. No momento da merenda da manhã, os adultos cuidadores introduziam neste alimento algumas modificações – a fruta era descascada, mesmo quando a ingestão com casca era viável (como no caso de maçãs, pêras); no caso das uvas era retirada a pele e as grainhas; nas laranjas e tangerinas eram retiradas as sementes e destacados os bagos; aos pêssegos, além da pele, era retirado o caroço e a polpa e, tal como nas maçãs e pêras, era fatiada. Este processamento da fruta, alterando a sua forma original tinha também como objectivo

facilitar o consumo de fruta pelas crianças, sempre através da acção transformadora dos adultos.

Neste momento, é preciso interrogar quais as inter-relações entre esta mentalidade alimentar – cuidadosa e transformadora – e as estratégias socializadoras decorrentes dela. A alimentação afirma-se como um corpo organizado de conhecimentos sobre o mundo, uma matriz culturalmente construída de relações com as matérias primas alimentares, a que correspondem práticas precisas de transformação e consumo dos alimentos. Às decisões alimentares está subjacente uma mentalidade que define os repertórios de alimentos e transformações possíveis, a organização das composições de alimentos e as condições de consumo. As regras desta mentalidade alimentar são apreendidas pelas crianças, nas primeiras etapas da vida, ainda durante o processo de socialização primária. Em educação a familiarização com as matérias primas alimentares, as operações de transformação, as preparações culinárias, os modos e tempos de consumo propostos afirmam-se como uma estratégia de reconhecimento do meio envolvente e de interiorização da realidade proposta.

No caso das crianças estudadas, a família e o jardim de infância eram os dois contextos de socialização mais vinculativos de aprendizagens culturais. As atitudes e comportamentos dos adultos de referência (familiares e cuidadores profissionais) eram indicadores para a definição e legitimação do gosto alimentar e das regras que o legitimavam. Nesta perspectiva, a preparação de sopas em puré (ou com legumes e hortaliças cortados em bocados muito pequenos) unificava sabores e conteúdos alimentares, mas reduzia a oportunidade das crianças confrontarem diferentes sabores, cores e texturas dos constituintes da sopa. A monotonia dos alimentos da salada também constituía uma indiferenciação de sabores pouco atraente, a transformação da fruta, a preparação do peixe e da carne evitando obstáculos anulavam a possibilidade de enfrentar a inovação em favor de um consumo seguro.

Os alimentos complexificados traduzem uma interpretação particular sobre os cuidados prestados à infância, e sobre a própria infância em que as decisões do adulto se afirmam como referências unilaterais. A criança, como sujeito activo do seu próprio desenvolvimento, é pouco tida em conta o que diminui a oportunidade das

experiências individuais (ou das novas experiências colectivas) serem encaradas como meios de socialização e construção de conhecimentos mediatos sobre a realidade. Mas há, nas atitudes e comportamentos dos adultos observados, uma dimensão oculta que manifesta uma atenção carinhosa à condição da infância – os gestos da preparação alimentar exprimem cuidado em elaborar alimentos mais fáceis de consumir e mais do agrado das crianças. Esta atenção prestada ao prazer alimentar é um factor de segurança primordial sem o qual nenhuma actividade das crianças (incluindo a alimentação) se mobilizaria no sentido de aumentar e reorganizar as experiências de vida iniciais. Para que o conhecimento experimentado, a partir desse prazer inicial, se diversificasse era necessário que fossem introduzidos, metódica e sistematicamente, novos alimentos; novas combinações alimentares; preparações culinárias diferenciadas susceptíveis de desencadear reformulações nas primeiras interpretações sensoriais, emocionais, cognitivas do mundo vividas pelos meninos.

Ao longo do mês de Setembro, as frutas apresentadas a consumo na merenda da manhã foram: pêssegos nos dias 6, 9, 17, 20, 23, 26 e 30 (sete vezes), maçãs nos dias 6, 10, 11, 16, 18, 19, 24, 25, 27 (nove vezes), laranjas no dia 12 e pêras no dia 13. Observámos que as frutas apareceram sempre identificadas nas ementas semanais mas só se comeram quatro variedades de fruta.

Em Outubro de 1996, a maçã mantém-se como a fruta mais proposta – dez vezes – nos dias 7, 8, 9, 11 (2ª semana), 14, 15, 18 (3ª semana), 22 e 24 (4ª semana) e no dia 31 (5ª semana). Os pêssegos apareceram nos primeiros dias de Outubro – 1 e 4 – duas vezes e não se repetiram. As laranjas apareceram em três dias seguidos da última semana – 28, 29 e 30 e houve uvas, em cinco merendas da manhã dispersas por quatro semanas consecutivas (2, 3, 10, 17). Dia 23, a fruta proposta foram pêras. Nos dias 16 e 21, os meninos comeram bananas. Observámos que o consumo de fruta se diversificou e alterou ao longo do mês – os pêssegos só aparecem na primeira semana e, nas semanas seguintes, são apresentadas uvas, laranjas e, também bananas, além de maçãs de casca verde e vermelha.

Tal como em Outubro, em Novembro de 1996, a fruta não apareceu discriminada nas ementas semanais não proporcionando às famílias informação exacta sobre o tipo de fruta consumida. Em Novembro, os meninos puderam comer

laranjas (três vezes) nos dias 5, 26 e 27; maçãs (cinco vezes) nos dias 6, 8, 11, 14 e 29; bananas (quatro vezes) nos dias 4, 7, 15 e 20. As pêras reapareceram (seis vezes) nos dias 12, 13, 18, 21, 22 e 28. Os pêsegos e as uvas saíram completamente da dieta e apareceram as tangerinas (uma vez) no dia 19.

Quadro I

Consumo Frutas / Distribuição mensal

1º Trimestre

Mês Fruta	Setembro	Outubro	Novembro
• Laranjas	• (1)	• • • (3)	• • • (3)
• Pêras	• (1)	• (1)	• • • • • (6)
• Maçãs	• • • • • • • (9)	• • • • • • • • (10)	• • • • • (5)
• Uvas	–	• • • • • (5)	–
• Bananas	–	• • (2)	• • • • (4)
• Tangerinas	–	–	• (1)
• Pêsegos	• • • • • • • (7)	• • (2)	–
• Outras	–	–	–

O consumo de fruta é o que melhor reflecte os efeitos da sazonalidade embora as maçãs se mantenham predominantes. Nos dias 3 de Outubro e 11 e 13 de Novembro, as merendas da manhã foram acrescidas respectivamente de biscoitos confeccionados pelos meninos e de castanhas e batatas doces assadas. Na primeira situação, os biscoitos destinavam-se à reunião de pais, mas os meninos puderam também prová-los. Nas duas últimas situações, tratavam-se de produtos da época cujo consumo culminou na festa de S. Martinho – 11 de Novembro – em que as famílias também participaram.

As preparações culinárias que foram utilizadas durante o mês de Setembro para transformar os alimentos crus em alimentos cozinhados, distribuíram-se por grelhados, assados, cozidos, refogados e fritos. Relativamente ao tratamento dos peixes, observámos que as preparações mais repetidas foram grelhados, fritos e

refogados. Os grelhados serviram para transformar solha e salmão congelados. Nestas duas refeições (10 e 17 de Setembro), o peixe foi acompanhado com batatas cozidas e salada, tudo temperado com molho de manteiga. Os filetes de pescada fritos foram acompanhados de arroz cozido em água acrescentada a um refogado de cebola, alho, azeite e tomate. Quase no final da cozedura eram acrescentados, a este preparado, ervilhas e bocadinhos de cenoura congeladas. Nos dois dias (6 e 26 de Setembro) em que a refeição foi filetes com arroz também houve salada de alface e tomate a acompanhar.

No dia 12 de Setembro, as postas de pescada, cozidas em água fervente, foram acompanhadas com cenouras cortadas às tiras, couve lombarda esquartejada, batatas cortadas a meio e ovos cortados em metades. Só os ovos cozeram com casca, que foi retirada depois da cozedura. Os outros alimentos foram descascados e partidos em cru.

Tanto o atum com massa (14 de Setembro) como o peixe à Braz (24 de Setembro) eram compostos de alimentos homogeneizados a partir de um refogado (alho, cebola, azeite e salsa). A este refogado eram depois acrescidos ingredientes tratados independentemente – atum e massa ou peixe, batatas fritas e ovos.

Relativamente ao tratamento das carnes observámos que, no dia 5, o frango foi assado inteiro no forno. Depois de assado, foi desfeito em peças com osso que eram dispostas nas travessas. Já no refeitório, os adultos, ao servirem as doses individuais, desossavam as peças evitando perigos na ingestão deste alimento mas cerceando o contacto autêntico com este tipo de carne que, assim, se transformava em pedaços homogeneizados difíceis de identificar. O acompanhamento que integrou este prato de resistência era composto por batatas fritas e salada. As batatas fritas eram preparadas na fritadeira industrial e escorriam na respectiva rede forrada com papel pardo, renovado em cada operação de fritagem. Tanto os fritos confeccionados na fritadeira como em frigideira (filetes e panados) eram embebidos neste papel absorvente evitando a acumulação de óleo nos alimentos.

No dia 27 de Setembro, o frango e a massa cozinham em conjunto, num refogado (azeite, alho, cebola e salsa) com tomate acrescentado de água para a cozedura. O acompanhamento foi salada. Desta vez, o frango foi desfeito em peças

antes da cozedura e a operação de separação dos ossos da carne decorreu também no refeitório no momento em que se serviram as doses individuais dos meninos.

Outra ave utilizada na alimentação das crianças foi a carne de peru talhada para bifes. As peças foram adquiridas num talho do bairro em que se localizava o jardim de infância e já vinham cortadas em bifes e sem ossos. Os bifes foram panados/fritos em frigideira e as batatas que os acompanharam foram fritas na fritadeira (20 de Setembro). Antes de serem fritos os pedaços de carne foram envolvidos em ovos batidos e depois em pão ralado o que exigiu um tempo de preparação prolongado.

As batatas fritas em palitos grossos foram utilizadas quatro vezes, sempre como acompanhamento em pratos de carne (frango assado, bifes panados, carne à strogonoff e salsichas) e uma vez como elemento integrante do prato de peixe - peixe à Braz (24 de Setembro).

A carne de vaca isoladamente, ou misturada com outros tipos de carne, foi utilizada nas seguintes preparações culinárias: carne à jardineira com legumes (9 de Setembro), empadão de carne (11 de Setembro), carne assada (13 de Setembro), hambúrgueres (16 de Setembro), arroz à salsicheiro (18 de Setembro), massa à bolonhesa (23 de Setembro), carne à strogonoff (25 de Setembro).

Tanto na carne à jardineira como na carne à "strogonoff" a peça de carne foi limpa, em cru, de gorduras e cortada em cubos que depois foram a cozinhar num refogado (azeite, cebola, alho e tomate) acrescido de água suficiente e pouco sal.

Na primeira preparação – carne à jardineira – juntaram-se cenouras, batatas, nabo e feijão verde à carne. Os legumes foram descascados e cortados em cubos pequenos antes da cozedura. O feijão verde sofreu um tratamento um pouco diferenciado – foi-lhe retirado longitudinalmente 'o fio' e depois fatiado verticalmente, tendo cozido juntamente com a carne e os restantes legumes.

Para a carne à "strogonoff" foi utilizado o mesmo procedimento em cru mas, ao líquido da cozedura, foram associados (quase no fim da transformação) cogumelos de lata e natas. O acompanhamento deste prato de resistência foi salada e batatas fritas. Salienta-se, novamente, acumulação de gorduras – azeite para o refogado, natas para o molho e óleo de misturas vegetais para as batatas fritas para

além das gorduras inerentes às matérias primas alimentares utilizadas (carne e cogumelos).

O arroz à salsicheiro foi enriquecido com vários tipos de carnes incluindo quartos de carne de vaca, chouriço, salsichas e cozeu em água acrescentada a um refogado inicial com cebola, alho, azeite e pouco tomate.

As peças de carne para assar também eram limpas de gorduras e temperadas em cru (com cebola, alho, tomate e folhas de louro). Assavam, num tabuleiro barrado abundantemente com margarina 'Vaqueiro' e em forno bem aquecido previamente. As peças de carne depois de assadas eram transpostas para travessas, cortadas em fatias e regadas com o molho resultante da cozedura em forno. Este preparado foi complementado com massa que cozinhou autonomamente, em panela com água abundante. A massa foi colocada nas mesmas travessas que a carne absorvendo também o molho desta. Embora a carne tivesse secado até ao momento do consumo, a consistência macia e mole que a massa adquiriu facilitava a ingestão conjunta desta preparação culinária. Da combinação massa e carne as crianças preferiam exactamente a massa, deixando muitos pedaços de carne no prato (ou... no chão) privilegiando o alimento sólido de textura mais suave.

O empadão de carne (11 de Setembro), os hambúrguers (16 de Setembro) e a massa à bolonhesa (23 de Setembro) foram pratos confeccionados com carne picada. No empadão, a carne, depois de guisada, vai ao forno com o arroz cozinhado separadamente enquanto que na massa à bolonhesa – carne e massa são preparados conjuntamente em todas as etapas da transformação culinária. Nestes dois pratos, combinações à base de proteínas, glícidos e gorduras, o acompanhamento foi salada mas o consumo mais investido foi o de carnes, arroz e massa.

Os hambúrguers (mistura de carne de vaca e porco) foram fritos em margarina 'Vaqueiro' e algum óleo de misturas vegetais. Estes bifes de carne picada foram temperados em cru com alho, cebola e sal. Verificámos que esta preparação teve como acompanhamento, além de salada, batatas fritas reforçando a quantidade de gorduras adicionais resultantes dos ingredientes utilizados para cozinhar a carne.

O mesmo tipo de reforço de gorduras foi observável no prato de resistência do almoço a 30 de Setembro – ovos/omelete e salsichas assadas em



tabuleiro (barrado com margarina) no forno e acompanhado por salada mas também por batatas fritas. Os ovos, em que a gema e a clara foram utilizadas, constituem-se, por si só, como uma fonte suficiente de proteínas e gorduras. A este ingrediente foram associadas salsichas de lata que também são ricas em gorduras e proteínas, as gorduras suplementares da margarina para assar e do óleo embebido nas batatas fritas. Tendo em conta que, diariamente, as crianças comem na sopa os nutrientes da batata (glícidos e proteínas vegetais) pensamos que, especialmente nesta refeição (ovos, salsichas e batatas fritas), a utilização de batatas fritas é nutricionalmente pleonástica. A utilização deste alimento só se compreende no âmbito de uma alimentação em que o prazer dos fritos não era contrariado e, num dia em que a dose individual de gorduras ingeridas pelas crianças foi concerteza excessiva, convidando a um reequilíbrio nas preparações culinárias do resto do dia e da semana.

Os quadros II e II.A possibilitam a visualização de alimentos (base e complementares) e respectivas preparações culinárias utilizadas durante o mês de Setembro.

Quadro II

Setembro (18 dias úteis)

Listagem de preparações culinárias

Alimentos Prep. Culinárias	Carne 11 refeições	Peixe 7 refeições	Acompanhamentos ⁵
Cozido	—	• (1)	••••• (6)
Assado	•••• (4)	—	•• (2)
Frito	•• (2)	•• (2)	••••• (5)
Grelhado	—	•• (2)	—
Refogado (estufado ou guisado)	••••• (5)	•• (2)	•••••••••• (11)
Salteado	—	—	—
Outros	—	—	—

⁵ Consideraram-se tratamentos independentes: no dia 12 de Setembro para batatas, ovos e legumes; no dia 24 para ovos e batatas; no dia 25 para cogumelos e batatas. Para a carne à jardineira consideraram-se dois acompanhamentos (batatas e legumes).

Quadro II.A

Listagem de Acompanhamentos⁶ (alimentos complementares/ 24)

	Carne	Peixe
Legumes / Hortaliças ⁷	• (1)	• (1)
Arroz	••• (3)	•• (2)
Massa	••• (3)	• (1)
Batatas	••••• (5)	••••• (4)
Feijão/grão	—	—
Outros (ovos ⁸ , etc.)	• cogumelos (1) • ovos (1)	•• ovos (2)

A merenda da tarde, bem como o almoço dos meninos, eram refeições tomadas em espaço próprio – no refeitório – um espaço distinto das salas de actividades.

No mês de Setembro, a merenda da tarde que decorria entre as 16h 00m e as 16h 20m/16h 30m, foi sempre constituída por leite à temperatura ambiente e pão com manteiga. O leite vinha da cozinha em jarros plásticos e, no refeitório, os educadores serviam-no em copos individuais anteriormente colocados no lugar de cada criança.

Observámos que os adultos adicionavam (por sua iniciativa ou por solicitação das crianças) às doses individuais de leite uma a duas colheres de chá de um pó denominado 'Nesquick'.⁹

Esta preparação industrial introduzia alterações ao sabor e à cor naturais do leite desenvolvendo/acentuando o gosto por alimentos artificialmente adoçados e aromatizados. O comportamento dos adultos era compreensível como mais um gesto

⁶ Contabilizaram-se 24 acompanhamentos num total de 18 almoços: no dia 12 de Setembro três acompanhamentos: batatas, ovos e legumes; no dia 24 de Setembro dois: ovos e batatas fritas; no dia 25 dois: cogumelos e batatas fritas e no dia 30 de Setembro dois acompanhamentos: ovos e batatas fritas.

⁷ Note-se que os legumes e hortaliças diversas (cenouras, nabo, couves) acompanharam na mesma semana dois pratos: carne à jardineira (9 de Setembro) e peixe cozido (12 de Setembro), não se voltando a repetir como acompanhamento ao longo deste mês.

⁸ Consideraram-se só as utilizações em que os ovos aparecem como alimento identificável: omeleta, ovos cozidos e peixe à braz.

⁹ O 'Nesquick' é uma mistura de açúcar, cacau - a que foi retirado a gordura natural e acrescentada lecitina de soja (emulsionante), canela em pó e aroma de síntese de baunilha (informações retiradas do rótulo da embalagem do produto).

de carinho facilitador do prazer imediato no consumo do leite, mas era inibidor do desenvolvimento efectivo do gosto pelo autêntico sabor do leite. A decisão dos cuidadores profissionais não prevenia incorrecções alimentares quanto ao consumo de leite e de guloseimas. Pelo contrário, reforçava-as já que era solicitado às famílias que trouxessem para o jardim de infância uma embalagem deste produto. Esta observação atesta do modo como, em educação, gestos e decisões bem intencionados aparentemente inofensivos, podem favorecer comportamentos e modos de relação não reflexivos com a realidade. A alimentação, como todas as actividades da vida quotidiana (higiene, repouso, acolhimento, saídas) e não só as actividades mais 'académicas' (pintar, desenhar, recortar, jogar), precisa ser reflectida e planeada no projecto educativo dos estabelecimentos e no projecto global de trabalho dos educadores como estruturante de aprendizagens sociais importantes para os estilos de vida de que as crianças se apropriaram durante a socialização primária.

II.1.2. Outubro. A cor e o sabor do salmão.

As ementas de Outubro (Anexo A.3), demonstram que, num total de 23 dias escolares, o almoço dos meninos foi constituído treze vezes por pratos de resistência com carne e dez vezes por pratos de resistência com peixe.

Na primeira semana de Outubro (1 a 4) – dois pratos de resistência com carne anteceditos, no dia 30 de Setembro, por salsichas e ovos. Na segunda semana de Outubro (7 a 11), houve três pratos com carne, sendo que o rolo de carne com arroz e salada e a carne estufada com massa e salada se localizaram em dois dias seguidos (9 e 10), na terceira semana do mês foi retomada a alternância carne – peixe – carne e mantiveram-se três pratos de resistência à base de carne. Observa-se que, nos dias 16 e 18, se utilizaram carnes de aves, respectivamente peru e frango. Na quarta semana do mês, manteve-se a alternância carne – peixe – carne – peixe – carne mas verificámos que a 21 de Outubro se repetiu o cardápio de salsichas/omelete/batatas fritas/salada e, logo a seguir, no dia 22, a refeição do almoço teve como ingrediente base o atum, também de lata, como as salsichas da véspera. Nessa semana, ao

almoço de sexta-feira (dia 25), repetiu-se o uso de salsichas (misturadas com outras carnes) na confecção do arroz à salsicheiro. No dia 8, o almoço já tinha sidoatum com massa o que totalizou, durante o mês de Outubro, quatro refeições com alimentos enlatados a que é preciso somar mais duas em Setembro.

Na quarta-feira (23 de Outubro), a refeição foi composta por bifes de porco – apesar da técnica de transformação culinária (grelhar) reduzir a gordura da própria carne mantém-se um prato de resistência gordo até porque aos bifes grelhados foi acrescido molho de manteiga/limão durante e após a operação culinária. Na última semana (28 a 31), repetiram-se refeições de carne e peixe em dias alternados.

Relativamente às qualidades de carne utilizadas nas diferentes refeições, notámos que para a carne assada (dia 2), as almôndegas (dia 4), a carne estufada (dia 10), carne à jardineira (dia 14) e carne guisada (dia 28) só se utilizou carne de vaca. Este tipo de carne misturado com outras carnes ainda serviu para a confecção de mais três pratos de resistência – costeletas e rolo de carne na mesma semana (7 e 9 de Outubro), e arroz salsicheiro no dia 25.

Durante o mês de Outubro, verificámos o uso de carne de porco em três refeições – dia 23 os bifes grelhados utilizaram carne de porco, dia 7 a preparação das costeletas utilizou uma mistura de carne de porco e vaca, dia 9, para o rolo de carne foi utilizada uma mistura de carnes integrando vaca, porco e peru.

As doses de carne de porco e peru utilizadas nas diferentes refeições foram provenientes de um fornecimento gratuito dos serviços de Manutenção Militar, via Banco Alimentar Contra a Fome, o que obrigou a integrar nos conteúdos das refeições estas matérias primas alimentares. Verificámos que a carne de peru foi utilizada em três pratos de resistência – duas vezes isoladamente (perna de peru assada a 16 e bifes de peru a 30) e uma vez misturada com carne de vaca e porco em rolo de carne no dia 9.

Comparativamente com o mês de Setembro, constatamos que em Outubro se consumiriam mais refeições exclusivamente à base de carne de peru – duas refeições exclusivamente com esta carne e uma outra em que foi utilizada em associação a outras qualidades de carne. Em Setembro, contabilizámos só uma

refeição exclusivamente com carne de peru (dia 20) e outras duas em que esta é utilizada em mistura com outras carnes (dias 11 e 23).

Durante o mês de Outubro, consumiram-se duas refeições com carne de frango mas apenas numa delas este tipo de carne foi utilizada isoladamente, sem mistura de outros tipos de carne (dia 18 / frango estufado com massa e salada). Em Setembro, a carne de frango foi utilizada em exclusividade em duas refeições (dias 5 e 27) e ainda integrou uma terceira refeição (misturada com outros tipos de carne em arroz à salsicheiro no dia 18).

Analisando os conteúdos das refeições no mês de Novembro de 1996, verificámos que houve quatro refeições confeccionadas com carne de peru e que se situaram nas duas primeiras semanas do mês de Novembro – bife (de vaca e peru) com batatas fritas, arroz e salada a 4 de Novembro; empadão de arroz (com carne de peru, vaca e porco) e salada a 6 de Novembro; rolo de carne (com carne de peru, vaca e porco) com batatas fritas e salada a 13 de Novembro e finalmente, uma refeição só de carne de peru no dia 15 de Novembro. Nas semanas seguintes, verificámos um aumento do consumo de outras carnes nomeadamente a carne de frango em duas refeições (11 de Novembro – fricassé com arroz e salada; a 20 de Novembro – frango assado com batatas fritas, arroz e salada). No mês de Dezembro, não houve refeições com carnes de aves, embora se tenha mantido a alternância semanal carne – peixe – carne – peixe – carne.

A intensidade de consumo de carne de peru indicia como os fornecimentos gratuitos se estabeleciam duplamente como um constrangimento relativamente aos ingredientes possíveis para as preparações culinárias / consumos alimentares e como uma possibilidade de reduzir (parcial ou totalmente) a aquisição comercial dos produtos que são fornecidos gratuitamente completando-os com outras aquisições. É neste sentido que interpretamos também a repetição de preparações culinárias recorrendo a alimentos enlatados (salsichas, atum) resultantes das doações mensais do Banco Alimentar Contra a Fome.

Em Outubro as refeições de peixe aconteceram às terças e quintas-feiras de cada semana. Nos dias 1 e 29 de Outubro o peixe utilizado para fritar e grelhar foi solha. As solhas foram descongeladas à temperatura ambiente, e depois cortadas em

postas e lavadas em água corrente. O tempero consistiu em sal, limão e um fio de azeite. No dia de peixe frito, as postas de peixe foram acondicionadas com farinha antes de serem fritas (em frigideira com óleo de mistura de vegetais muito aquecido). Para acompanhar este prato (1 de Outubro) utilizou-se arroz refogado (alho, cebola, azeite e um pouco de tomate) acrescido de grãos de ervilha e salada de alface e tomate.

No dia 29 de Outubro, as postas de solha foram grelhadas em chapa e regadas com molho de manteiga/limão. Para acompanhar este prato, as funcionárias da cozinha confeccionaram batatas salteadas. Esta preparação distingue-se em várias etapas do processamento das batatas fritas – as batatas foram cortadas em cubos e depois cozidas em água fervente numa panela ao lume. Só depois de bem cozidas é que foram passadas, rapidamente, na fritadeira com óleo (de mistura de vegetais) bem aquecido. Esta operação final permite ao alimento adquirir uma textura estaladiça, sem cozer em óleo, evitando excessos de gordura. Tal como as batatas fritas este preparado repousou em papel absorvente, antes de ser servido, para deixar os excedentes de óleo impregnado. As batatas salteadas embebem menos gordura, mas obrigam a mais uma operação (cozer em água) do que as batatas fritas e a uma maior delicadeza dos gestos que colocam as batatas cozidas – amolecidas – no óleo quente, para que não se partam ou desfaçam. Estes requisitos exigiram disponibilidade em momentos precisos além de habilidade/competência técnica e foram desempenhados por Matilde.

No dia 11 de Outubro, o almoço também foi peixe grelhado – salmão. O salmão, como todos os outros peixes (com excepção do bacalhau e do atum), é comprado congelado a um fornecedor com sítio próprio na doca de Pedrouços. O salmão e a solha depois de descongelados foram cortados em postas largas e temperados (com sal, limão, salsa e um pouco de azeite). Os peixes depois de grelhados foram temperados com molho de manteiga e limão. O salmão grelhado foi acompanhado por salada e batatas cozidas. As batatas foram cozinhadas em água fervente, depois de descascadas (na máquina industrial) conjuntamente com as batatas para a sopa. Para acompanhar o peixe, as batatas foram cortadas ao meio, em cru e, depois de cozidas, foram temperadas com o molho de manteiga utilizado para o peixe

grelhado. Esta preparação culinária das batatas requer menos disponibilidade e perícia do que as batatas salteadas ou mesmo do que as batatas fritas.

Nos dias 3 e 24 de Outubro, o almoço foi constituído por peixe assado no forno. Das duas vezes, o peixe utilizado foi a perca gigante – designação para um género de peixe que inclui espécies de mar e rio. As percas usadas eram de mar e a sua espinha longa e lombo gordo facilitavam a assadura em peça inteira.

Estas refeições de perca assada foram acompanhadas por salada e batatas. No dia 3, as batatas foram assadas, no forno ao mesmo tempo que o peixe enquanto que, no dia 24, as batatas foram cozinhadas (cozidas) independentemente do peixe.

Depois do peixe assado procedeu-se à separação das espinhas e da pele, tal como aconteceu com o salmão grelhado. Regista-se o facto destas preparações culinárias aparecerem às crianças já sem espinhas nem pele, só os pedaços de lombo comestíveis o que as tornava, à vista desarmada, um prato difícil de identificar. Relativamente ao salmão, uma criança de 4 anos respondeu, quando lhe perguntámos o que era o almoço: *“Fiambre com batatinhas fritas”* (Frederico – 11 de Outubro), associando a cor e textura do salmão e das batatas salteadas à cor e textura de alimentos provavelmente mais conhecidos. Depois de provar reconheceu o sabor a peixe, dizendo: *“É peixe, não é fiambre”* mas sem identificar de que peixe se tratava. Conversámos sobre o nome daquele peixe e, a 5 de Novembro, quando o almoço voltou a integrar este tipo de peixe, Frederico referiu: *“Olha, Ana, hoje é o peixe que parece fiambre. Não é fiambre, é peixinho... não sei o nome”* (Frederico - 4 de Novembro).

Mais uma vez deparámos com uma estratégia de tratamento dos alimentos que securizava o consumo mas distanciava a relação das crianças com o alimento mais aproximado da sua forma inicial. Este procedimento era reforçado pelos cuidadores que apoiavam o serviço de refeições e que, ao preparar as doses individuais dos meninos, livravam os alimentos de alguma espinha ou osso não retirados na cozinha.

Destacamos, na semana de 14 a 18 de Outubro, a utilização de pescada nas duas refeições de peixe que houve. Na terça-feira (dia 15), as postas de pescada

foram transformadas em filetes fritos e acompanhadas por arroz refogado e salada. Na quinta-feira (dia 17), as postas de pescada foram cozidas e acompanhadas por batatas cozidas, ovos e legumes (cenoura, nabo e couve lombarda). Este tipo de peixe voltou a ser utilizado, em mistura com bacalhau, na quinta-feira (dia 31) na preparação que aparece designada, nas ementas, como peixe à Braz.

Verificámos que, nas duas refeições em que o peixe foi frito (1 e 15 de Outubro), o acompanhamento utilizado foi arroz refogado. Os pratos de atum (8 e 22 de Outubro) foram confeccionados com massa e ovos batidos tal como já acontecera em Setembro. Todas as outras preparações de peixe foram acompanhadas por batatas cozidas (três vezes), assadas (uma vez), salteadas (uma vez) e fritas (uma vez – peixe à Braz).

Comparativamente, contabilizámos que o arroz refogado complementou cinco pratos de resistência à base de carne, o que totaliza sete refeições em que o arroz foi utilizado sendo que, uma delas foi arroz à salsicheiro. Efectivamente nesta preparação o arroz é a base e as carnes variadas complementam-no.

As batatas, em diferentes preparações, integraram seis pratos de resistência com peixe. Com carne, as batatas foram utilizadas para complementar almôndegas / batatas fritas (4 de Outubro); costeletas / batatas fritas (7 de Outubro), carne à jardineira - batatas e legumes guisados conjuntamente com a carne (14 de Outubro), perna de peru / batatas fritas (16 de Outubro). A 21 de Outubro, o prato de salsichas e ovos também foi acompanhado com batatas fritas tal como os bifes de peru no dia 30 de Outubro. Assim, verificámos que as batatas fritas participaram em cinco refeições – quatro de carne e uma de peixe (peixe à Braz) - as cozidas em três refeições de peixe, as assadas em uma refeição de peixe, as salteadas noutra refeição de peixe e as batatas guisadas numa refeição de carne o que fez onze refeições em que complementaram preparações culinárias de carne ou peixe. Referencia-se também que durante o mês de Outubro houve duas refeições de carne (dias 7 e 30) - costeletas e bifes de peru – em que, para além de salada, houve arroz e batatas fritas como complemento dos preparados culinários base.

Em Outubro, verificámos que as massas brancas integraram seis refeições – duas vezes em pratos de peixe – atum com massa (8 e 22 de Outubro) e

quatro vezes em pratos de carne. Só num prato de carne é que a massa foi preparada independentemente do alimento base. No dia 2, a massa foi cozinhada em água fervente com sal e um fio de azeite. Depois de cozida e escorrida, já nas travessas, foi amaciada com um pouco de margarina 'Vaqueiro'. Em todas as outras preparações, a massa foi transformada conjuntamente com os outros alimentos utilizados – duas vezes com atum de lata (8 e 22 de Outubro); uma vez estufada, com carne, uma vez com carne guisada e, uma outra vez, com frango guisado.

Tal como em Setembro os ovos batidos e cozinhados no forno integraram o prato de salsichas, batatas fritas e salada (21 de Outubro). O prato de peixe cozido foi acompanhado por legumes e ovos cozidos. Finalmente verificámos que os filetes também foram passados, em cru, por ovos batidos (15 de Outubro) e o molho do atum com massa (8 e 22 de Outubro) foi espessado com ovos batidos e, uma das vezes (22 de Outubro), também com natas. Como em Setembro, relativamente à informação contida nas ementas, notámos que o consumo de ovos só é detalhado nas preparações culinárias que incluíram omeleta e ovos cozidos.

No mês de Outubro, verificámos que só houve uma refeição em que o acompanhamento do prato de resistência foi constituído por legumes cozidos – nabos, cenouras e couve lombarda (dia 17) – peixe cozido com ovos cozidos, batatas e legumes. Em outras duas refeições, os legumes foram integrados 'disfarçadamente' nas preparações culinárias: no interior do rolo de carne - cenoura e couve lombarda picadas (dia 9) e no arroz - rodela de cenoura e grãos de ervilha (dia 1).

Os quadros III e III.A dizem respeito aos alimentos (base e complementares) e às preparações culinárias utilizadas em Outubro.

Quadro III

Outubro (23 dias úteis)

Listagem de preparações culinárias

Alimentos Prep. Culinárias	Carne (13 refeições)	Peixe (10 refeições)	Acompanhamentos
Cozido	—	• (1)	••••• (5)
Assado	•••• (4)	•• (2)	••• (3)
Frito	•• (2)	•• (2)	•••••• (6)
Grelhado	• (1)	•• (2)	—
Refogado (estufado ou guisado)	•••••• (6)	••• (3)	•••••••• •••••••• (14)
Salteado	—	—	• (1)
Outros	—	—	—

Quadro III.A

Listagem de Acompanhamentos / Alimentos complementares¹⁰

	Carne	Peixe
Legumes / Hortaliças cozidos	• (1)	• (1)
Arroz	••••• (5)	•• (2)
Massa	•••• (4)	•• (2)
Batatas	••••• (5)	•••••• (6)
Feijão/grão	—	—
Outros	• ovos (1)	•• ovos (2)

Pela análise das ementas e acompanhamento directo das refeições, verificámos que as sopas eram ricas em diferentes legumes. Há a considerar que, na

¹⁰ Consideraram-se 29 acompanhamentos em 23 refeições. Nos dias 7 e 30 de Outubro as costeletas e os bifes foram servidos com arroz e batatas fritas. No dia 17 o peixe cozido foi apresentado com ovos, legumes e batatas. No dia 21 as salsichas foram servidas com ovos e batatas fritas. No dia 31 em peixe à braz contabilizaram-se os ovos e as batatas como acompanhamento de peixe.

sopa, além dos legumes indicados nas ementas, era comum serem acrescidas farripas de couve lombarda e rodela de cenoura. No caldo verde a couve já era adquirida partida em tiras fininhas e observámos que apenas era colocada na panela em final de cozedura, conjuntamente com rodela de chouriço, pelo que a couve ficava menos cozida e amolecida que legumes e hortaliças de outras sopas. Em Outubro, notámos que houve um dia em que a sopa foi de feijão e hortaliça (dia 17). A canja continuou a ser confeccionada em dias em que o prato de resistência foi à base de frango utilizando o líquido da cozedura do frango acrescido de massinhas.

O quadro das sopas confeccionadas nos três meses em análise indicamos a constância de sopas propostas a consumo.

Quadro IV
Consumo de Sopas / Distribuição Mensal

1º Trimestre			
Mês Sopas	Setembro	Outubro	Novembro
Espinafres	•••• (4)	•••• (4)	•••• (4)
Nabiças	••• (3)	••• (3)	••• (3)
Agriões	•• (2)	•••• (4)	••• (3)
Legumes diversos	••• (3)	•••• (4)	••• (3)
Feijão verde	• (1)	• (1)	• (1)
Caldo verde	••• (3)	••• (3)	•• (2)
Canja	•• (2)	•• (2)	•• (2)
Feijão/grão	–	• (1)	• (1)
Outros	–	• abóbora (1)	• carne (1)

Em relação à merenda da tarde e tendo como referência o que analisámos em Setembro, também verificámos que a única variação de conteúdos alimentares ocorreu, nas tardes de 7 e 11 de Outubro, em que o leite foi substituído por iogurtes de aromas (kiwi e pêssago) fornecidos pelo Banco Alimentar Contra a Fome.

Foram produtos que chegaram ao jardim de infância no limite do prazo de validade o que requereu o seu consumo imediato.

Relativamente aos iogurtes consumidos na merenda da tarde do dia 7 de Outubro, observámos que o prazo de validade inscrito nas tampas indicava a data de 5 de Outubro. Os iogurtes consumidos no dia 11 de Outubro tinham o prazo limite indicado para esse próprio dia. Quando questionámos a coordenadora, sobre a situação de ultrapassagem dos prazos indicados no próprio produto, fomos esclarecidos que o Centro de Saúde da área informara que esses produtos, desde que devidamente conservados em arca frigorífica, podem ser consumidos, sem perigo, por mais uma semana além do prazo indicado.

O Centro de Saúde mantém uma colaboração assídua com o jardim de infância. Durante o ano lectivo 1996/97, realizou o controlo dos boletins de vacinas de cada criança e a aplicação de primeiras ou segundas dosagens da vacina contra a hepatite B (Fevereiro de 1997). Estas situações foram atempadamente informadas aos pais através de avisos escritos afixados no expositor de entrada (o mesmo em que são colocadas as ementas semanais) e de informação oral transmitida pelos educadores ou outros cuidadores. De Janeiro a Março, os especialistas de saúde do Centro acompanharam alguns casos de meningite viral que se verificaram no jardim de infância. Duas enfermeiras deste Centro de Saúde participaram numa reunião de pais (12 de Março) indicando comportamentos de prevenção. Foram feitas sessões com o pessoal do jardim de infância relativamente aos cuidados com a higiene do ambiente e da próprias crianças. Mesmo assim, foi decidido (pelo Centro de Saúde e pela direcção do jardim de infância) o encerramento do estabelecimento como meio de interceptar a cadeia de contágios e permitir a desinfectação dos materiais e das instalações.

II.1.3. Novembro. Frango de fricassé – inovação e esquecimento de um sabor.

Em vinte dias escolares do mês de Novembro de 1996, contabilizámos doze refeições compostas por pratos de resistência à base de carnes e oito por pratos à base de peixes (ementas / Anexo A4).

A carne de vaca foi utilizada em oito pratos de resistência. Em três refeições, este tipo de carne foi utilizada isoladamente de outras carnes: carne guisada com massa (8 de Novembro), carne estufada com massa (18 de Novembro), jardineira de carne (22 de Novembro). Nestas confecções culinárias a carne sofreu preparações equivalentes – em cru foi cortada em cubos, limpa de gorduras e, depois cozeu em conjunto com os alimentos complementares num refogado (azeite, alho, cebola e pouco tomate) acrescentado de água.

Em cinco refeições a carne de vaca foi associada a outros tipos de carne – bife com batatas fritas, arroz e salada (4 de Novembro com carne de peru); empadão de arroz e salada (6 de Novembro com porco e peru); rolo de carne com batatas fritas, arroz e salada (13 de Novembro com porco e peru); costeletas com batatas fritas e salada (27 de Novembro com carne de porco); cozido à portuguesa (29 de Novembro com carne de porco, frango e salsichas). No empadão de arroz e no rolo de carne, as carnes trituradas (vaca, porco e peru) eram misturadas em cru formando uma substância composta mas homogeneizada. No caso dos bifos, costeletas e cozido à portuguesa as carnes sofreram transformações conjuntas, mas foram apresentadas a consumo em pedaços distintos.

Durante o mês de Novembro, a carne de porco foi utilizada quatro vezes (mais três vezes que em Setembro e, mais uma vez do que em Outubro). A utilização deste tipo de carne aconteceu sempre, em mistura com carne de vaca e peru, em preparações culinárias já referidas.

As carnes de aves – peru e frango – apresentaram-se em seis refeições. Relativamente à carne de peru, observámos que ainda foi utilizada uma vez, isoladamente como base de prato de resistência – perna de peru assada com batatas fritas e salada (15 de Novembro) – e mais três vezes misturada com outros tipos de carne em outras preparações culinárias já enunciadas. A utilização desta carne

aconteceu nas duas primeiras semanas do mês de Novembro (dias 4, 6, 13 e 15) em quatro das seis preparações culinárias com carne nessas semanas.

A carne de frango foi utilizada o mesmo número de vezes (três) e de modo idêntico ao mês de Setembro. No mês de Outubro, o consumo de carne de frango isoladamente tinha diminuído para menos uma refeição. Em Novembro, manteve-se uma refeição de frango assado com batatas fritas e salada (dia 20). Os outros dois pratos de resistência com carne de frango foram preparações culinárias que não tinham aparecido nos dois meses anteriores (Setembro e Outubro). Assim, nos dias 11 e 29 de Novembro, os pratos de resistência foram respectivamente: frango de fricassé com arroz branco / salada e cozido à portuguesa.

Apesar das crianças de todos os grupos terem consumido com agrado, o frango de fricassé acompanhado por arroz esta foi uma preparação culinária que só voltou a repetir-se nos cardápios do mês de Junho (duas vezes – 4 e 25 de Junho). Tratou-se de um procedimento culinário em que o frango (cortado, às peças, em cru) foi estufado num preparado de azeite, cebola, alho e sal acrescidos de água. Na etapa final da cozedura foi retirado da panela um pouco de caldo a que, depois de arrefecer, se juntaram gemas de ovos batidos e sumo de limão. A mistura obtida voltou a ferver com o frango e o resto do caldo. Quais as razões que terão provocado o vazio de utilizações desta receita entre Novembro e Junho? A questão agudiza-se porque em Junho de 1997 Matilde justificou desta maneira a repetição desta preparação culinária *“Eles comeram bem da outra vez e agora melhor então. Quando é assim, a gente torna a fazer. Experimenta-se... vai-se experimentando isto e aquilo. Às vezes comem muito bem, outras vezes não gostam e não se faz esse comer tantas vezes. Quando gostam faz-se mais vezes”*. Nestas circunstâncias, que decisões e estratégias de trabalho na cozinha traduz o esquecimento desta preparação culinária? Será que a rotina de trabalho recorria sobretudo a procedimentos de repetição em que a inovação de técnicas e sabores se constituía como um incidente perturbador da ordem (re)conhecida?

Os ovos foram utilizados duas vezes para engrossar os molhos do frango de fricassé (11 de Novembro) e do atum com massa (14 de Novembro). Como nos meses anteriores foram também utilizados para acondicionar filetes de pescada fritos

(19 de Novembro) e para dourar o coberto de puré de batata no preparado de bacalhau no forno (7 de Novembro). O emprego de ovos também só foi explicitado nas ementas em dois pratos de resistência – peixe cozido com ovos, batatas e legumes (12 de Novembro), ovos com salsichas, batatas fritas e salada (25 de Novembro).

O prato de resistência de ovos (omeleta) com salsichas enlatadas foi confeccionado na mesma semana em que houve cozido à portuguesa, utilizando também enchidos – salsichas frescas, chouriço de carne e farinheira – além de carne de frango, porco e vaca. Nesta preparação culinária, carnes e legumes (couve lombarda, cenoura e nabo) cozeram em panela com água abundante. Esta preparação culinária foi acompanhada por arroz confeccionado à parte. O caldo, resultante da cozedura das carnes e legumes, foi aproveitado para a sopa do dia depois de espessado com massinhas. Tal como as canjas, dos dias 11 e 20 de Novembro, a sopa do cozido reutilizou o líquido da cozedura de alimentos do prato de resistência.

O consumo de peixe manteve-se nas refeições de terça e quinta-feira. Comparativamente com o mês de Outubro verificámos que a pescada foi utilizada o mesmo número de vezes e da mesma forma – uma vez em peixe cozido (12 de Novembro) uma vez em filetes (19 de Novembro) e uma outra vez em mistura com bacalhau (7 de Novembro). A mistura de pescada e bacalhau foi utilizada para a realização de um prato de forno e não de peixe à Braz.

A preparação do bacalhau no forno (7 de Novembro) implicou uma mistura inicial de lascas de bacalhau e pescada que cozeram num refogado de azeite, cebola, alho, sal e salsa picada. Em seguida este preparado foi vertido para tabuleiros, coberto com puré de batata, pincelado com ovo e depois foi ao forno para dourar. O puré de batata foi confeccionado a partir de flocos de batata próprio para puré que tinham sido fornecidos em quantidade pelo Banco Alimentar Contra a Fome. O rótulo das embalagens informa sobre os ingredientes: "*Batatas, emulsionantes (E 450A, E 471), conservantes (E 223) e antioxidantes (E 320, E330)*". Não verificámos mais vez nenhuma o uso de batata em puré o que foi justificado apenas pelo facto dos meninos não gostarem desta preparação culinária.

Relativamente ao salmão observámos que foi utilizado duas vezes (mais uma vez do que em Setembro e Outubro) sempre em preparações grelhadas e

acompanhadas com batatas cozidas, molho de manteiga e salada (5 e 28 de Novembro). A solha foi utilizada mais uma vez do que em Setembro e o mesmo número de vezes que em Outubro (21 de Novembro - quinta-feira) em peixe assado com batatas também assadas no forno e arroz. Na semana seguinte, no primeiro dia de peixe (26 de Novembro - terça-feira), em peixe frito com arroz e salada. Em duas refeições consecutivas de peixe, a solha foi a matéria prima alimentar utilizada. O atum de lata foi empregue no prato de resistência – atum com massa (14 de Novembro) e retomou a assiduidade de uma vez por mês (como aconteceu em Setembro).

Não se usaram outros peixes para além de pescada, solha, salmão, bacalhau seco e salgado e atum de lata. O peixe perca, que foi empregue duas vezes durante o mês de Outubro, desapareceu do plano de utilizações em Novembro – Matilde justificou assim esta decisão: *“É um peixe com muita espinha. É difícil para nós arranjarmos e elas (referindo-se aos cuidadores que apoiam o almoço dos meninos) queixam-se que leva sempre espinhas”* (Novembro de 1996).

A análise das ementas revela que durante o mês de Novembro as batatas foram o alimento mais utilizado como complemento em pratos de resistência – treze vezes – oito vezes a acompanhar pratos de carne e cinco vezes a acompanhar pratos de peixe.

Para acompanhar carnes utilizou-se o acompanhamento batatas fritas (sempre cortadas em palitos grossos) seis vezes (4, 13, 15, 20, 25 e 27 de Novembro) e nas semanas de 11 a 15 de Novembro e de 25 a 29 de Novembro foram utilizadas, como acompanhamentos, em refeições consecutivas de carne. Nos pratos dos dias 22 e 29 – jardineira de carne e cozido à portuguesa – as batatas foram preparadas com outros legumes e hortaliças, respectivamente guisadas e cozidas. Em Novembro, contabilizámos quatro refeições em que houve arroz e batatas como acompanhamento do prato de resistência de carne: bife com batatas fritas, arroz e salada (dia 4); rolo de carne com batatas fritas e arroz (dia 13); frango assado com batatas fritas, arroz e salada (dia 20); e no cozido à portuguesa (dia 29) em que a preparação conjunta de carnes e legumes foi acompanhada por um arroz preparado separadamente.

Relativamente aos pratos de resistência com peixe observámos que as batatas foram utilizadas três vezes em preparações cozidas - peixe grelhado com

batatas, molho de manteiga e salada (5 de Novembro); peixe cozido com batatas, legumes e ovos (12 de Novembro); peixe grelhado com batatas cozidas e salada (28 de Novembro); bacalhau no forno coberto com puré de batata e salada (7 de Novembro) e peixe assado – solha - com batatas cortadas em quartos e assadas no forno, arroz e salada (21 de Novembro). Só na preparação culinária deste último dia é que observámos arroz e batatas como acompanhamento em pratos de resistência com peixe.

O arroz (enriquecido com legumes) foi, isoladamente, acompanhamento em duas preparações diferentes de peixe frito – filetes com arroz de cenoura e salada (19 de Novembro) e peixe frito com arroz de ervilhas e salada (26 de Novembro). Em pratos de resistência com carne o arroz foi utilizado na confecção de empadão de carne (6 de Novembro) e como acompanhamento de frango de fricassé (11 de Novembro).

Os legumes e hortaliças estiveram, como em Setembro e Outubro, intensamente presentes em sopas. Em pratos de resistência observámos que legumes e hortaliças integraram três preparações de carne: rolo de carne - recheado com cenoura cortada em pedaços muito pequenos e couve lombarda esfarripada (13 de Novembro); jardineira de carne - com batatas, cenouras e nabos cortados em bocados pequenos (22 de Novembro) e cozido à portuguesa em que legumes e hortaliças foram cortados, cozinhados e, apresentados a consumo em bocados grandes (29 de Novembro). Os legumes repetiram-se, como em Setembro e Outubro, em acompanhamentos na preparação culinária de peixe cozido com batatas, legumes e ovos cozidos (12 de Novembro). A alface e o tomate, crus e partidos em bocados grandes, foram os elementos das saladas cujo consumo, continuou a ser alvo de atenção menos persistente por parte dos adultos que acompanhavam as refeições.

As massas integraram três refeições, nas três primeiras semanas do mês em estudo: em carne guisada com massa (8 de Novembro), em atum com massa - cotovelinhos (14 de Novembro) e em carne estufada com massa (18 de Novembro). Nas duas primeiras preparações culinárias a massa e os outros ingredientes foram tratados conjuntamente, cozendo em panela ao lume, num refogado (azeite, cebola, alho, tomate e sal) acrescentado de água. Na terceira preparação, a massa foi

cozinhada em água com pouco sal e um fio de azeite enquanto que a carne cozeu separadamente, noutra panela, num refogado idêntico ao das preparações culinárias anteriores.

Os quadros V e V.A informam sobre os alimentos (base e complementares) e as preparações culinárias utilizadas em Novembro.

Novembro (20 dias úteis)

Listagem de preparações culinárias

Alimentos Prep. Culinárias	Carne (12 refeições)	Peixe (8 refeições)	Acompanhamentos
Cozido	• (1)	• (1)	•••••••••• (10)
Assado	••••• (5)	•• (2)	••• (3)
Frito	•• (2)	•• (2)	•••••• (6)
Grelhado	–	•• (2)	–
Refogado (estufado ou guisado)	•••• (4)	• (1)	•••••••• (8)
Salteado	–	–	• (1)
Outros	–	–	–

Quadro V.A

Listagem de Acompanhamentos ⁽¹¹⁾

	Carne	Peixe
Legumes / hortaliças cozidos	• (1)	• (1)
Arroz	••••• (5)	•• (2)
Massa	•• (2)	• (1)
Batatas	•••••••• (8)	••••• (5)
Feijão/grão	–	–
Outros	• ovos (1)	• ovos (1)

¹¹ Contamos 27 acompanhamentos em 20 almoços: nos dias 4 e 13 houve batatas fritas e arroz refogado; no dia 21 de Novembro o acompanhamento de peixe assado foi arroz e batatas salteadas; no dia 25 houve ovos e batatas fritas. Relativamente ao prato do dia 12 – peixe cozido – considerámos distintamente ovos, batatas e legumes. No dia 29 contabilizámos os legumes e o arroz como dois acompanhamentos de carnes em cozido à portuguesa.

Nos vinte dias escolares de Novembro, verificámos que a preparação culinária mais utilizada para transformar carnes foi a cozedura em forno / assar (seis vezes), seguida dos refogados, estufados, guisados (quatro vezes) e dos fritos (três vezes). Em Setembro (dezoito dias escolares), contabilizámos quatro refeições em que foram utilizados assados, cinco em que a carne foi refogada (estufada, guisada) e duas em que as carnes foram fritas. Em Outubro contabilizámos também quatro refeições em que as carnes foram assadas, a utilização dos refogados elevou-se para seis refeições, acresceu uma refeição em que a carne foi grelhada e duas refeições em que a preparação culinária utilizada foi a fritura.

A rotina alimentar da merenda da tarde: pão com manteiga / leite com ‘Nesquik’ – foi alterada, durante o mês de Novembro, em dois tipos de situações. A primeira referiu-se às merendas da tarde em que o leite foi substituído por iogurtes fornecidos pelo Banco Alimentar Contra a Fome. Nos dias 20, 21, 22, 25 e 26 – em cinco merendas consecutivas interrompidas por um fim de semana, os meninos consumiram iogurtes cujo prazo de validade (24 de Novembro) também exigia um desgaste rápido deste produto. A segunda situação aconteceu no dia 11 de Novembro – Festa de S. Martinho – em que esta merenda foi reforçada por uma refeição oferecida a crianças e pais ao fim da tarde (17h 30m – 19h) e que incluiu caldo verde, chouriço assado, batatas doces, castanhas assadas, bolos, rebuçados e refrigerantes.

A análise comparativa dos quadros de alimentos e preparações culinárias referentes aos três primeiros meses do ano lectivo 1996/97 (quadros II, II.A, III, III.A, V e V.A) permitem definir a frequência relativa das preparações culinárias utilizadas:

Quadro VI

Carnes

Prep. Culinárias \ Mês	Setembro (11 refeições)	Outubro (13 refeições)	Novembro (12 refeições)
• cozido	-	-	8,33
• assado	36,36	30,76	41,66
• frito	18,18	15,38	16,66
• grelhado	-	7,69	-
• refogado	45,45	46,15	33,33
• salteado	-	-	-
• outros	-	-	-

Os assados em forno e os refogados (azeite, alho e cebola) foram as operações culinárias mais utilizadas logo seguidas dos fritos e, esporadicamente, acrescidas de refeições em que a carne foi grelhada (Outubro) ou cozida (Novembro).

Relativamente às preparações culinárias utilizadas para transformar peixes, observámos os seguintes valores relativos:

Quadro VI.A

Peixes

Prep. Culinárias \ Meses	Setembro (7 refeições)	Outubro (10 refeições)	Novembro (8 refeições)
• cozido	14,28	10,00	12,50
• assado	-	20,00	25,00
• frito	28,57	20,00	25,00
• grelhado	28,57	20,00	25,00
• refogado	28,57	30,00	12,50
• salteado	-	-	-
• outros	-	-	-

As preparações culinárias para transformar peixes foram mais variadas do que as utilizadas para cozinhar carnes. Esta diferenciação de pratos de peixes acentua-se quando temos em consideração, o facto das refeições / peixe serem sempre menos, durante cada mês, do que as refeições compostas por pratos de carne. Atribuímos este facto a um cuidado suplementar posto no tratamento culinário do peixe porque se considerava que os meninos não gostavam deste alimento.

Relativamente às preparações culinárias utilizadas para os acompanhamentos dos pratos de resistência verificamos o seguinte:

Quadro VI.B

Acompanhamentos

Prep. Culinárias \ Mês	Setembro (18 refeições) 24 acompanhamentos	Outubro (23 refeições) 29 acompanhamentos	Novembro (20 refeições) 27 acompanhamentos
• cozido	25,00	17,24	37,03
• assado	8,33	10,34	11,11
• frito	20,83	20,68	22,22
• grelhado	-	-	-
• refogado	45,83	48,27	25,92
• salteado	-	3,44	3,70
• outros	-	-	-

Os refogados e os fritos foram as preparações culinárias mais utilizadas para transformar alimentos em acompanhamentos de pratos de resistência de carne e peixe. Os alimentos cozidos em água formam o terceiro grupo de preparações culinárias utilizadas, diferenciando-se dos procedimentos culinários utilizados para transformar com mais frequência a carne e o peixe. Os assados em forno são menos utilizados, para acompanhamento, do que para o tratamento da carne ou do peixe e verificamos uma utilização singular de “salteados” (Outubro e Novembro) como operação culinária. Tanto em Setembro como em Outubro, o número total de acompanhamentos ultrapassou o número de refeições/dias úteis o que se explica por em algumas refeições ter havido, mais do que um acompanhamento. As saladas, pela sua monotonia repetida, não foram consideradas para a elaboração dos quadros apresentados.

Quadro VII

Distribuição Comparativa de Consumo de Carne – 1º Trimestre

<div>Mês</div> <div>Tipo de carnes</div>	Setembro 18 refeições (61,11) 11 refeições	Outubro 23 refeições (56,52) 13 refeições	Novembro 20 refeições (60,00) 12 refeições
• Frango	2 + (1) ¹²	1 + (1)	2 + (1)
• Peru	1 + (2)	2 + (1)	1 + (3)
• Porco	(1)	1 + (2)	(4)
• Enchidos	2 + (1)	1	(2)
• Vaca	3 + (4)	5 + (3)	3 + (5)
• Outros	–	–	–

Quadro VII.A

Distribuição Comparativa de Consumo de Peixe – 1º Trimestre

<div>Mês</div> <div>Tipo de Peixes</div>	Setembro (38,80) 7 refeições	Outubro (43,47) 10 refeições	Novembro (40,00) 8 refeições
• Pescada	3 + (1) ¹³	2 + (1)	2 + (1)
• Solha	1	2	2
• Salmão	1	1	2
• Bacalhau	(1)	(1)	(1)
• Atum (lata)	1	2	1
• Outros (perca)	–	2	–

A informação recolhida aponta para um modelo de alimentação fundado na carne como alimento primordial. A carne encarnada – vaca – era preferida em detrimento da carne de aves, porco ou dos peixes.

As carnes (aves, vaca e porco) eram o alimento base da maioria dos pratos de resistência, mesmo que em algumas preparações culinárias pudessem

¹² () indica o número de vezes que o alimento foi utilizado em mistura com outras carnes.

¹³ () indica o número de vezes que o alimento foi utilizado em mistura com outros peixes.

apresentar-se homogeneizados com outros alimentos (arroz – empadão de carne; massa – carne à bolonhesa; batatas fritas – peixe à Brás). As refeições de peixe eram menos do que as de carne e constituíam-se em alternância a estas.

A importância dos legumes e leguminosas observou-se sobretudo nas sopas. O seu uso complementava as vantagens nutrientes das carnes e peixes e não eram usados como fontes proteicas o que explica a pouca assiduidade de feijão, grão e outras leguminosas em diferentes preparações culinárias. As batatas, o arroz e a massa foram as matérias alimentares predominantes em acompanhamentos de carne e peixe. Os legumes e vegetais crus eram pouco utilizados e, no caso da alface e tomate (em salada), não observámos um interesse efectivo no seu consumo. As sopas eram cuidadas e o seu consumo era investido, pelos adultos, como forma única dos meninos ingerirem os nutrientes dos legumes.

As frutas estiveram presentes diariamente mas a variedade era limitada e o tempo de consumo resumiu-se à merenda da manhã. Nesse tempo foi observável o interesse dos adultos em que as crianças comessem fruta e sempre que os meninos o desejassem podiam repetir.

Relativamente às transformações culinárias detectámos um conjunto de procedimentos que visavam melhorar o sabor das matérias primas fritando-as, refogando-as, assando-as; embebendo-as em gorduras suplementares (óleos vegetais e azeites). Mesmo os grelhados e cozidos foram humedecidos com molho de manteiga/limão e azeite/limão para melhorar o sabor e facilitar a deglutição.

Estamos face a um modelo de alimentação que parece unificar sabores e desfazer os alimentos para evitar acidentes (com pequenos ossos de aves, espinhas de peixe, caroços de frutas) durante a refeição melhorando a eficácia do consumo mas não proporcionando situações de resolução apoiada das dificuldades. As crianças são afastadas das preparações quotidianas dos alimentos incluindo as que dizem respeito às condições de consumo (cortar, retirar ossos, espinhas ou pele dos alimentos, evitar os caroços da fruta) embora diariamente duas crianças tenham acompanhado um dos adultos cuidadores, na tarefa de dispor os lugares individuais para o almoço (colocar pratos, talheres, copos, servir a água).

A participação das crianças na preparação dos alimentos que consumiram foi escassa o que se manifestou no carácter excepcional que ocuparam as actividades relativas à alimentação. Durante o 1º trimestre as crianças participaram só duas vezes em preparações culinárias – a confecção de biscoitos para a reunião de pais (3 de Outubro) e a preparação de castanhas a 11 de Novembro.

A aprendizagem das maneiras de comer inclui as atitudes face aos alimentos e os preceitos referentes à utilização dos utensílios mediadores entre a comida e os sujeitos. Saber apreciar novos alimentos é uma faceta do processo de socialização alimentar como saber utilizar os talheres, o guardanapo e o copo de água. Trata-se de introduzir os meninos em padrões de comportamento comedidos que preconizam uma relação não imediatista e directa com a comida. No caso em estudo, observámos que, desde Setembro, as crianças tinham ao seu dispor, no seu lugar à mesa, além da colher de sopa, o garfo e a faca sendo estimuladas para os utilizar. Frequentemente, os dedos e as mãos ainda serviam para levar comida directamente à boca ou para melhorar a eficácia na utilização dos talheres. Esta não formalização da relação com a comida atesta como o gesto educado é aprendido e é sinal de participação num padrão socializado de comportamentos.

A familiarização com os instrumentos de relação com a comida promoveu a necessidade da sua utilização o que foi sendo afinado pela intervenção dos adultos ensinando e ajudando as crianças a usarem com maior correcção os talheres. Durante o 1º trimestre também notámos que a atenção dos adultos incidiu sobre a privatização do consumo censurando as crianças quando deixavam cair comida ao chão ou quando a transferiam ou retiravam dos pratos dos companheiros. Estas estratégias coincidiram com a atenção dos adultos cuidadores relativamente à responsabilização das crianças com os seus objectos pessoais – casaco, mochila, brinquedos e com a arrumação dos materiais pedagógicos.

O facto dos adultos não almoçarem com os meninos tornava o ensino das regras de etiqueta mais directivo e dificultava o processo de aprendizagem por identificação e imitação dos adultos de referência. Este aspecto reforça a ideia de que as refeições eram encaradas mais como serviço a prestar às crianças / famílias do que como um momento crucial de aprendizagens planificadas. Contudo, momentos

inesperados de aprendizagem aconteciam também entre as próprias crianças – no dia 10 de Outubro de 1996 a educadora de infância observou e chamou a atenção das outras crianças para a maneira hábil e acertada como o Telmo utilizava o garfo para enrolar a massa. Várias crianças o imitaram e, com a ajuda dos adultos, as operações foram tendo sucesso. Telmo explicou que tinha aprendido com o pai e também noutras situações notámos que denotava perícia na execução de gestos finos utilizando com facilidade os talheres e tendo conseguido cortar limões no dia em que fizemos requeijão. Além disso, segurava pincéis e lápis colocando em pinça os dedos polegar e indicador e encaixava rapidamente peças de puzzles indicados para crianças de 5 anos.

Do ponto de vista de uma pedagogia dos gestos de etiqueta interrogamo-nos se o uso dos talheres deve antecipar a maturação do gesto proporcionando uma familiarização precoce ou se, deve seguir essa maturação do gesto promovendo, desde o início, o contacto e a utilização correcta dos instrumentos. Neste contexto o equilíbrio residiu entre a familiarização precoce com os utensílios e estratégias de persuasão na sua utilização que não eram rígidas. Esta atitude permitia às crianças margens de erro sem serem repreendidas e aceitava que as menos hábeis (como Catarina que era a mais nova e António que tinha uma paralisia no braço esquerdo) utilizassem a colher, em vez do garfo, sempre que o solicitavam.

Em jardim de infância, o desenvolvimento de uma consciência pessoal e colectiva do que é estar à mesa obedece a estratégias de socialização que devem ser pensadas e reflectidas pelos profissionais como actividades intencionalizáveis de aprendizagem. Ainda em Setembro e Outubro, as crianças deste grupo realizaram colagens para decorar as paredes do refeitório e desenhos em individuais para colocar nos lugares à mesa. A participação na montagem e organização do ambiente estabelece-se como uma estratégia de responsabilização partilhada no usufruto dos espaços.

Durante os meses de Setembro, Outubro e Novembro, não notámos especial preocupação dos adultos em relação ao correcto uso do guardanapo e do copo de água. As crianças não tinham ainda lugares marcados no refeitório o que, em alguns dias, tornava a entrada neste espaço uma etapa de turbulência com duas ou

mais crianças tentando ocupar o mesmo lugar. No 2º trimestre, a privatização do lugar à mesa e o facto dos meninos passarem a servir-se controlando, com apoio dos adultos, as suas doses individuais foram dois momentos importantes na socialização das práticas alimentares.

II.2 – A alimentação no quotidiano. A estabilização de um modelo de apreciação e consumo alimentar.

O 2º e 3º Trimestres

II.2.1 - Dezembro, Janeiro, Fevereiro e Março – os meses intercalares.

A análise das ementas nos meses de Dezembro, Janeiro, Fevereiro e Março permite-nos chegar ao seguinte quadro quanto aos ingredientes das sopas:

Quadro VIII

Consumo de Sopas / Distribuição mensal - 2º Trimestre

Mês Sopas	Dezembro	Janeiro	Fevereiro	Março
• Espinafres	••• (3)	•••• (4)	••• (3)	•••• (4)
• Nabijas	•• (2)	•••• (4)	•••• (4)	•••• (4)
• Agriões	••• (3)	•••• (4)	•••• (4)	•••• (4)
• Legumes variados ¹⁴	••• (3)	••• (3)	••••• (5)	••• (3)
• Feijão verde	-	• (1)	-	-
• Caldo verde	• (1)	•• (2)	•• (2)	••• (3)
• Canja	-	• (1)	• (1)	• (1)
• Feijão / Grão	• (1)	• (1)	-	-
• Outras	-	-	-	-

¹⁴ A 17 de Fevereiro aparece enunciada na ementa como sopa Primavera.

A comparação entre o quadro IV – Consumo de sopas (distribuição mensal 1º Trimestre) e o quadro VIII – Consumo de sopas (distribuição mensal 2º Trimestre) atesta da constância de ingredientes e tipos de sopa em cada mês.

Relativamente ao consumo de frutas, observamos que de Dezembro a Março aumentou o consumo de citrinos, nomeadamente laranjas, ainda que as maçãs se tenham mantido como a fruta predominante em cada mês. Os pêsegos e as uvas desapareceram totalmente durante os meses de Inverno, mas em Janeiro os meninos comeram kiwi duas vezes. Em Fevereiro (dia 26), repetiram-se os kiwis mas com a possibilidade de opção por laranjas - só o Telmo e o Carlos preferiram os kiwis.

Quadro IX

Consumo de Frutas / Distribuição mensal - 2º Trimestre

<div>Mês</div> <div>Fruta</div>	Dezembro	Janeiro	Fevereiro	Março
• Laranjas	•••(3)	••••(4)	••••(4)	••••••(6)
• Pêras	••••(4)	•••••(5)	•(1)	••(2)
• Maçãs	••••••(6)	••••••(6)	•••••••(7)	•••••••••(9)
• Uvas	-	-	-	-
• Bananas	-	•(1)	•••(3)	••(2)
• Tangerinas	-	••(2)	•••(3)	-
• Kíwis	-	••(2)	•(1)	-
• Outras	-	-	-	-

Os kiwis resultaram de um fornecimento do Banco Alimentar Contra a Fome e permitiram a exploração de um novo sabor. Aproveitamos esta oportunidade para, durante a merenda da manhã, propor aos meninos que explorassem sensorialmente este novo fruto. Ao passá-lo pela cara, o Paulo referiu: *“Tem pelinhos. Pica. Parece a barba do pai”*, e o Telmo disse: *“É verde lá dentro. É como a ervilha”*. Também conversámos sobre as diferentes formas de descascar os frutos – a tangerina, a laranja e a banana podem ser descascadas só com os dedos, mas para descascar o kiwi, a maçã, a pêra é preciso uma faca. Além disso o kiwi não se pode

comer com casca (*“Tem agulhas”* disse a Catarina) tal como a banana, a laranja e a tangerina. Ao provarem nem todas as crianças gostaram do sabor ácido. Apenas o Telmo e o Carlos comeram sem mostrar relutância. Carlos gostava muito de fruta, comia todas as frutas com agrado e repetia frequentemente. Pudemos notar que Telmo conhecia bem e apreciava o sabor ácido porque, no dia 17 de Janeiro de 1997, a propósito da confecção de uma salada de fruta vimo-lo chupar um limão manifestando agrado e dizendo: *“A minha mãe usa no bifinho. Eu gosto”*.

A salada de frutas confeccionada pelos meninos, no dia 17 de Janeiro, substituiu o consumo habitual de fruta e foi uma proposta da educadora de infância responsável pelo grupo. As actividades culinárias realizadas pelas crianças ou pelas mães serão analisadas em pormenor no capítulo : *“Os Dias de Festa – A Ruptura com a Alimentação no Quotidiano”*.

Em Janeiro, com a colaboração da educadora de infância, iniciámos uma actividade quotidiana com os meninos a partir de uma tabela de duas entradas elaborada em cartolina amarela (Anexo B.1). Na coluna vertical do lado esquerdo escrevemos por ordem de consumo o nome dos alimentos / refeições de cada dia e na horizontal os dias da semana (com os dias escolares marcado a cores diferentes dos do fim de semana) que se prolongavam em espaços a preencher. Em cada dia, depois do almoço e depois da merenda da tarde, dois meninos preenchiam connosco o espaço de encontro – alimento / dia – reutilizando recortes de publicidade e construindo uma memória gráfica dos alimentos ingeridos.

Através deste calendário da alimentação desenvolvemos em cada criança:

- a consciência sequencial do consumo diário e semanal de alimentos.
- o reconhecimento de diferentes alimentos que compunham as refeições (merenda da manhã; almoço; merenda da tarde), a frequência e ordem das utilizações.

Esta actividade permitiu ainda um desenvolvimento na capacidade de representação aparecendo em alguns calendários a substituição dos recortes por desenhos figurativos realizados pelas crianças ou ainda uma cruz (X) no espaço do alimento que tinha composto a refeição. Tratou-se de uma situação educativa que

exercitou as competências cognitivas da memória, associação de ideias e representação cada vez mais abstracta. Além disso as crianças que traziam de casa alimentos para a merenda da tarde vinham, muitas vezes, colar no cartaz alguma referência (o rótulo ou outro elemento da embalagem) que identificasse a sua refeição.

Os alimentos trazidos de casa para substituir ou complementar a merenda da tarde estabeleciam-se como indicadores diferenciadores do gosto individual e pequenos mimos – extensões do afecto das mães enquanto estas estavam longe. É o alimento trazido de casa (tal como os brinquedos ou outros objectos) interpretado como objecto transitivo, uma substituição que permite concretizar a mãe ou a casa durante a sua ausência, ajudando a criança a sentir-se mais confortável e menos ausente do ambiente materno.

O calendário das ementas foi uma forma de registo participado pelas crianças tornando-se especialmente útil para a recolha e aferição de informação sobre as frutas consumidas diariamente e que não vinham especificadas nas ementas. Esta situação proporcionou outras experiências de representação gráfica sobre a alimentação. Seleccionámos dois trabalhos (Anexo B.2) que exemplificam a maneira como os alimentos se associaram às experiências vividas pelos meninos. O primeiro trabalho é uma colagem de Jacinto realizada no intervalo do almoço enquanto preparávamos os materiais para o calendário da alimentação. O segundo trabalho é um desenho de Verónica que reproduziu, nomeando verbalmente, as peças de um jogo de reconhecimento de formas alusivo à mesa do almoço e do pequeno almoço.

A colaboração das crianças em actividades que tinham como objectivo melhorar a compreensão sobre o processo de socialização alimentar foi um dos tópicos que mereceu a nossa atenção durante e após o trabalho de campo. As crianças não só participavam quando eram solicitadas como, por iniciativa própria, nos vinham contar episódios sobre a alimentação denotando ter intuído o cerne do nosso trabalho.

Em Maio de 1997, quando ajudámos a educadora de infância a registar textos individuais para o dia da mãe, António ditou-nos o seguinte: *“A minha mãe é quem faz a sopa. Ela põe cebola e batata. A sopa é muito boa.”*. Aparentemente descontextualizada esta mensagem manifesta que o menino percebera a motivação da nossa estadia no terreno. Será que, se fosse outro adulto a registar o texto de António,

o conteúdo seria o mesmo? Em trabalho de campo a disponibilidade dos informantes para favorecer dados que vão ao encontro imediato dos motivos do investigador requer uma análise prudente da informação e o seu enraizamento num quadro amplo de informações e hipóteses rigorosas.

Os quadros X e XI mostram a distribuição de preparações culinárias de Dezembro a Março.

Quadro X

Calendário de Preparações Culinárias / Peixe – 2º Trimestre

Mês Prep. Culinárias	Dezembro	Janeiro	Fevereiro	Março
Atum Com Massa	4	16	12 – 27	18 – 25
Filetes Com Arroz	6	7 – 28	6 – 20	–
Peixe Assado Com Batatas Assadas	10	–	–	6
Peixe Cozido com Batatas, Ovo e Legumes	12	9	14	27
Peixe à Braz	17	23	–	–
Peixe Grelhado com Batatas Cozidas	19	14 – 30	4 – 25	11 ¹⁵
Peixe Frito com Arroz	–	21	–	4 – 13 – 20
Arroz de Lulas	–	–	18	–
Bacalhau no Forno	–	–	–	–
Peixe à Gomes de Sá	–	–	–	–
Empadão de Atum	–	–	–	–

¹⁵ Substituído por pic-nic no jardim Tropical.

Quadro XI

Calendário de Preparações Culinárias / Carne – 2º Trimestre

Prep. Culinárias \ Mês	Dezembro	Janeiro	Fevereiro	Março
Bife Grelhado com Batatas Cozidas	5	–	–	–
Bife Frito Com Batatas Fritas	18	27	28	17
Bife Panado Com Batatas Fritas	–	15	–	–
Hambúrguer Com Arroz	9	–	–	–
Hambúrguer Com Batatas Fritas	–	–	–	12
Carne Guisada com Massa	11	13	26 ¹⁶	5
Rolo de Carne Com Batatas Fritas	13 ¹⁷	10 ¹⁸ - 31 ¹⁹	21	14 – 19
Carne Estufada com Massa	16	17 ²⁰	–	–
Carne À Bolonhesa com Massa	20	8 – 29	5	21
Frango Assado com Batatas Fritas	–	6	19	–
Salsichas com Ovos e Batatas Fritas	–	20	–	3
Carne Assada Com Esparguete	–	22	3 ²¹ - 13 ²² 17	10 – 24 ²³
Jardineira De Carne	–	24	10	–
Costeletas Com Batatas Fritas	–	–	7	26
Empadão de Carne com Arroz	–	–	24	–
Arroz À Salsicheiro	–	–	–	7
Carne À Stroganoff	–	–	–	–
Almôndegas Com Batatas Fritas	–	–	–	–
Frango De Fricassé	–	–	–	–
Cozido à Portuguesa	–	–	–	–

¹⁶ frango

¹⁷ e arroz

¹⁸ e arroz

¹⁹ e arroz

²⁰ carne de peru

²¹ com batatas fritas e arroz

²² perna de peru com batatas no forno

²³ perna de peru com arroz

Quadro XII

Preparações culinárias / Carne – 2º Trimestre

Prep. Culinárias \ Mês	Dezembro 7 refeições	Janeiro 12 refeições	Fevereiro 10 refeições	Março 11 refeições
• Cozido	-	-	-	-
• Assado	• (1)	••••• (5)	•••••• (6)	••••• (5)
• Frito	•• (2)	•• (2)	•• (2)	••• (3)
• Grelhado	• (1)	-	-	-
• Refogado (estufado, guisado)	••• (3)	••••• (5)	•• (2)	••• (3)
• Salteado	-	-	-	-
• Outros	-	-	-	-

Quadro XII.A

Preparações culinárias / Carne (Frequências Relativas)

	Dezembro 7 refeições	Janeiro 12 refeições	Fevereiro 10 refeições	Março 11 refeições
• Cozido	-	-	-	-
• Assado	14,28	41,66	60,00	45,45
• Frito	28,57	16,66	20,00	27,27
• Grelhado	14,28	-	-	-
• Refogado (estufado, guisado)	42,85	41,66	20,00	27,27
• Salteado	-	-	-	-
• Outros	-	-	-	-

Quadro XIII

Preparações culinárias / Peixe – 2º Trimestre

	Dezembro 6 refeições	Janeiro 8 refeições	Fevereiro 8 refeições	Março 8 refeições
• Cozido	• (1)	• (1)	• (1)	• (1)
• Assado	• (1)	-	-	• (1)
• Frito	• (1)	••• (3)	•• (2)	••• (3)
• Grelhado	• (1)	•• (2)	•• (2)	• (1)
• Refogado (estufado, guisado)	•• (2)	•• (2)	••• (3)	•• (2)
• Salteado	-	-	-	-
• Outros	-	-	-	-

Quadro XIII.A

Preparações culinárias / Peixe (Frequências Relativas)

	Dezembro 6 refeições	Janeiro 8 refeições	Fevereiro 8 refeições	Março 8 refeições
• Cozido	16,66	12,50	12,50	12,50
• Assado	16,66	-	-	12,50
• Frito	16,66	37,50	25,00	37,50
• Grelhado	16,66	25,00	25,00	12,50
• Refogado (estufado, guisado)	33,33	25,00	37,50	25,00
• Salteado	-	-	-	-
• Outros	-	-	-	-

Em relação às preparações culinárias utilizadas para cozinhar a carne, observámos uma maior utilização do forno para transformar os alimentos igualando em Fevereiro o uso de refogados e, no total dos dias dos meses de Fevereiro – Março foi a técnica de transformação mais utilizada. Nos quatro meses de Dezembro a Março não

se utilizou a cozedura em água, para a carne e, só em Dezembro, verificámos o recurso à carne grelhada (uma vez).

As preparações culinárias de peixes revelam (tal como no 1º trimestre) um maior recurso a refogados e fritos logo seguidos por grelhados que, em Janeiro, ocuparam o mesmo número de refeições que os refogados (três almoços). Tanto refogados como fritos e grelhados adicionam gorduras suplementares (azeite; óleo; manteiga) aos alimentos decididos. O peixe cozido teve uma assiduidade mensal nas ementas, mas em Janeiro e Fevereiro não houve nenhuma preparação culinária de peixe cozinhado no forno.

O quadro XIV fornece-nos a distribuição de alimentos complementares/acompanhamentos em pratos de carne e peixe, ao longo dos meses de Dezembro – Janeiro – Fevereiro – Março.

Quadro XIV

Listagem de Acompanhamentos – 2º Trimestre

	Dezembro 13 refeições		Janeiro 20 refeições		Fevereiro 19 refeições		Março 20 refeições	
	Carne	Peixe	Carne	Peixe	Carne	Peixe	Carne	Peixe
• Legumes hortaliças	-	• (1)	X (1)	• (1)	X (1)	• (1)	-	• (1)
• Arroz	XX (2)	• (1)	XX (2)	••• (3)	XXXX (4)	••• (3)	XXX (3)	••• (3)
• Massa	XXX (3)	• (1)	XXXXX (5)	• (1)	XXX (3)	•• (2)	XXX (3)	•• (2)
• Batatas	XXX (3)	•••• (4)	XXX XXX (6)	•••• (4)	XXX XXX (6)	••• (3)	XXXX XXX (7)	••• (3)
• Feijão/grão	-	-	-	-	-	-	-	-
• Outros ²⁴	-	•• (2)	X (1)	•• (2)	-	• (1)	X (1)	• (1)

²⁴ Neste trimestre esta categoria foi contituída sempre por ovos.

Quadro XIV.A

Preparações Culinárias - Frequências Relativas

	Dezembro 13 refeições 17 acompanhamentos	Janeiro 20 refeições 26 acompanhamentos	Fevereiro 19 refeições 24 acompanhamentos	Março 20 refeições 24 acompanhamentos
Cozido(5) (29,41) (6) (23,07) (5) (20,00) (5) (20,83)
Assado	•(1) (5,88)	•(1) (3,84)	••(2) (8,00)	••(2) (8,33)
Frito	... (3) (17,64) (7) (26,92) (5) (20,00) (7) (29,16)
Grelhado	-	-	-	-
Refogado (8) (47,05) (12) – (16,15) (13) – (52,00) (10) (41,66)
Salteado	-	-	-	-
Outros	-	-	-	-

O quadro XIV.A revela bem da estabilidade de alimentos complementares e preparações culinárias durante o 2º trimestre com o mês de Março repetindo integralmente o mês de Fevereiro no que diz respeito à utilização de preparações culinárias cozidas e assadas. Os quadros XII; XII.A; XIII; XIII.A; XIV e XIV.A reforçam o mesmo modelo de alimentação detectado ao longo dos primeiros três meses do ano lectivo em análise (Setembro, Outubro, Novembro de 1997). É evidente a continuação da predominância da carne como alimento base das refeições e o recurso a preparações culinárias que impregnavam os alimentos com gorduras excedentes, o que interpretamos como estratégias para humedecer e apaladar os alimentos, tornando a sua ingestão mais agradável.

II. 2.2 - Abril, Maio e Junho – os últimos meses do ano lectivo.

Nos vinte e um dias escolares do mês de Abril houve dez refeições compostas por pratos de resistência à base de peixe e onze à base de carne. Nas três primeiras semanas do mês manteve-se a alternância carne – peixe – carne – peixe – carne. Na quinta semana que entreabriu o mês de Maio (28 de Abril a 2 de Maio) verificámos uma alteração nesta cadência: peixe – carne – peixe – (feriado) – carne. Assim, o feriado (1º de Maio - quinta-feira) não diminuiu o número de refeições semanais à base de peixe.

Notámos que a primeira refeição da semana (28 de Abri) foi a preparação culinária atum com massa. A substituição do prato de resistência de carne (2ª feira) por atum com massa é compreensível, não como estratégia de manutenção do mesmo número de refeições de peixe durante a semana, mas como uma solução culinária após três dias consecutivos de encerramento do jardim de infância – 25 de Abril (sexta-feira) e fim de semana. O fim de semana prolongado obrigou a uma reordenação dos abastecimentos frescos e congelados o que terá contribuído para a alteração do ritmo das ementas e para o recurso a um prato com atum enlatado e massa. A opção por peixe em vez de carne enlatada (salsichas) justifica-se pelo facto de na segunda-feira anterior (21 de Abril) o almoço ter sido exactamente salsichas, ovos, batatas fritas e salada. Durante este mês, contabilizámos ainda mais uma refeição de atum com massa (17 de Abril) totalizando, no intervalo de 17 a 28 de Abril, três almoços à base de alimentos enlatados.

Outra razão que explica a utilização repetida de enlatados foi o almoço comemorativo (19 de Abril) da fundação do estabelecimento em Maio de 1974. Esta festa ocupou muito trabalho da cozinha durante as duas semanas anteriores acentuando-se nos últimos três dias. Depois da festa, sobretudo na segunda-feira (21 de Abril / ovos com salsichas e batatas fritas), foi necessário reorganizar os equipamentos, materiais e os abastecimentos de víveres. É neste quadro de trabalhos da cozinha que se torna pertinente compreender o recurso a duas refeições à base de alimentos enlatados no intervalo de três dias escolares (17 de Abril e 21 de Abril).

A carne de vaca foi matéria-prima alimentar utilizada em cinco preparações culinárias. Em quatro pratos de resistência foi utilizada isoladamente – carne guisada com massa (7 de Abril), carne assada com arroz e batatas fritas (14 de Abril), bife grelhado com arroz (18 de Abril), jardineira e salada (29 de Abril). No dia 11 de Abril, a carne utilizada para o recheio da massa à bolonhesa foi uma mistura picada de carne de vaca, peru e bocadinhos de chouriço de carne.

A carne de frango foi utilizada na confecção de três refeições – frango guisado com massa e salada (2 e 23 de Abril) e frango assado com batatas fritas e salada (dia 16 de Abril). São duas transformações culinárias diferenciadas utilizando a segunda, o forno para assar o frango e a fritadeira para as batatas fritas. Neste dia (16 de Abril) os frangos foram ao forno sem ferverem previamente em panela com água, não tendo havido canja como sopa. Nas transformações culinárias de 2 e 23 de Abril o frango foi desfeito em cru e cozeu em simultâneo com a massa num refogado (azeite, cebola, alho e algum tomate) acrescido de água. Antes de cozer e apurar neste preparado, sofreu uma cozedura em água temperada com sal, cebola e azeite. Deste caldo apurado e enriquecido depois com massinhas resultou a sopa do dia 2 de abril.

A carne de peru foi utilizada em três preparações culinárias – em mistura com carne de vaca em massa à bolonhesa (1 de Abril), em bifes grelhados com arroz e salada (4 de Abril) e peru estufado com batatas fritas (9 de Abril). Durante o mês de Abril, não observámos a utilização de outras carnes para além de carne de vaca, frango, peru, salsichas e bocadinhos de chouriço de carne.

Relativamente aos pratos de peixe, verificámos que a pescada foi utilizada em cinco preparações culinárias: duas vezes misturada com bacalhau para peixe à Braz (1 e 24 de Abril) e mais quatro vezes em preparações culinárias fritas (8, 10, 22 e 30 de Abril). Na semana de 7 a 11 de Abril, notámos que as refeições de peixe utilizaram sempre pescada e os processos culinários usados envolveram a fritura dos alimentos. No primeiro dia, terça-feira dia 7, os filetes – tiras pouco espessas de pescada – foram envolvidas em ovo e pão ralado, para aumentar a consistência dos pedaços de pescada e assegurar o sucesso da operação final – fritar. Nos outros dias as postas de pescada foram fritas também em óleo bem quente na frigideira. Para estas duas últimas preparações culinárias as peças de pescada foram retiradas da

arca, logo de manhã – 8 horas – e, depois de descongeladas, foram amanhadas (retirar escamas e barbatanas) e partidas em postas que foram temperadas com sal, salsa, alho e rodelas de limão. As postas de peixe, antes de serem fritas, foram passadas por farinha para não se desfazerem, ao fritar, no óleo aquecido.

Além de atum com massa (17 e 28 de Abril) observámos ainda a utilização de salmão, em mais duas refeições de peixe (3 e 15 de Abril) grelhado com batatas cozidas e molho de manteiga. Nas ementas, apenas as confecções culinárias dos dias 8, 10, 17 e 28 de Abril, informam os pais do tipo de peixe utilizado, respectivamente pescada (nas duas primeiras datas) e atum (nas duas segundas datas).

Relativamente aos alimentos utilizados como acompanhamento em preparações culinárias de carne e peixe, verificámos que as batatas foram utilizadas cinco vezes – quatro vezes fritas em palitos grossos (9, 14, 16 e 21 de Abril) e uma vez guisadas com legumes (cenoura, nabo e ervilhas) em carne de vaca à jardineira (29 de Abril). Nos dias 14 (carne assada com arroz, batatas fritas e salada) e 21 de Abril (ovos com salsichas, batatas fritas e salada) o acompanhamento, além de batatas fritas, incluiu respectivamente – arroz e ovos (omeleta). As batatas, como acompanhamento em pratos de peixe, foram utilizadas quatro vezes – duas vezes cozidas para acompanhar pratos de peixe grelhado (3 e 15 de Abril) e, outras duas vezes fritas para integrar a confecção de peixe à Braz (1 e 24 de Abril).

As massas foram utilizadas quatro vezes como acompanhamento em pratos de resistência com carne – em frango guisado com massa a (2 e 23 de Abril); com carne guisada (7 de Abril) e em massa à bolonhesa (11 de Abril). Em pratos de peixe observámos a utilização de massa branca / cotovelinhos na confecção de massa com atum duas vezes (17 e 28 de Abril).

Observámos, três vezes, a utilização de arroz como acompanhamento em pratos de carne – bife grelhado de peru (4 de Abril), bife grelhado de vaca (18 de Abril) e com carne assada no dia 14 de Abril. Nestes três pratos de resistência, o arroz foi transformado independentemente das carnes, tendo cozido em panela com água temperada com sal, cebola, alho e um fio de azeite. Em pratos de peixe, o arroz foi utilizado quatro vezes sempre a acompanhar peixe frito – panadinhos de pescada (8 de

Abril); pescada frita (10 de Abril) e peixe frito (22 e 30 de Abril). Nestas quatro refeições, o arroz foi preparado autonomamente do peixe, mas cozeu em água acrescentada a um refogado (azeite, cebola, alho e sal) e foi enriquecido com grãos de ervilha e rodela de cenoura.

Durante o mês de Abril, os ovos foram utilizados seis vezes como ingrediente das seguintes preparações culinárias – peixe à Braz (1 e 24 de Abril); panados de peixe (8 de Abril), atum com massa (17 e 28 de Abril), ovos com salsichas e batatas fritas (21 de Abril). Só nesta última preparação culinária é que as ementas referem explicitamente a utilização e consumo de ovos.

A propósito da utilização de gorduras acrescentadas, verificámos que no dia 17 de Abril foram adicionadas natas ao molho do atum com massa, aumentando o índice de gorduras dos ingredientes iniciais. Contudo o óleo vegetal das próprias latas de atum não era utilizado na confecção desta preparação culinária, o que foi assim justificado por Matilde : *“Não usamos. Parece que não é tão fresco. Lemos que fazia mal”* (Abril de 1997).

A utilização de carnes e peixes teve a seguinte distribuição mensal durante o trimestre Abril – Maio – Junho.

Quadro XV

Distribuição mensal de Consumo de Carne – 3º Trimestre

Mês <div></div> Tipos de carne	Abril 21 refeições (52,38) 11 refeições	Maio 19 refeições (63,15) 12 refeições	Junho 18 refeições (61,11) 11 refeições
• Frango	3	3	3
• Peru	2 + (1) ²⁵	1 + (3)	1 + (1)
• Porco	-	1 + (3)	2 + (1)
• Enchidos	1 + (1)	1 + (1)	(1)
• Vaca	4 + (1)	2 + (4)	4 + (1)
• Outros	-	-	-

²⁵ () Indica o número de vezes que o alimento foi usado em mistura.

Quadro XV.A

Distribuição mensal de Consumo de Peixe – 3º Trimestre

Mês Tipos de Peixe	Abril 10 refeições (47,61)	Maio 7 refeições (36,84)	Junho 7 refeições (38,38)
• Pescada	4 + (2)	4 + (1)	2 + (2)
• Solha	-	2	1
• Salmão	2	1	-
• Bacalhau	(2)	(1)	(2)
• Atum (lata)	2	1	2
• Outros	-	-	-

Relativamente às diferentes preparações culinárias usadas para transformar as matérias primas alimentares registámos as seguintes utilizações em Abril:

Quadro XVI

Abril (21 dias úteis)

Preparações culinárias. (Distribuição mensal e Frequências Relativas)

Alimentos Prep. Culinárias	Carne 11 refeições	Peixe 10 refeições	Acompanhamentos (26)
Cozido	-	-	•••• (4) (15,38)
Assado	••• (3) (27,27)	-	• (1) (3,84)
Frito	-	•••• (4) (40,00)	•••••• (6) (23,07)
Grelhado	•• (2) (18,18)	•• (2) (20,00)	-
Refogado (estufado ou guisado)	•••••• (6) (54,54)	•••• (4) (40,00)	•••••••••••••• (15) (57,69)
Salteado	-	-	-
Outros	-	-	-

Observámos a maior incidência de refogados em azeite logo seguidos de fritos utilizando óleos vegetais para a preparação de peixes e complementos



alimentares. Para o tratamento das carnes a operação culinária, que se seguiu aos refogados foi o assado em forno. Qualquer das soluções acrescenta gorduras aos alimentos iniciais. A cozedura em água a ferver foi utilizada quatro vezes, mas só para alimentos complementares em pratos de resistência de carne ou peixe. Para estes alimentos também foram os refogados e fritos as operações culinárias mais utilizadas.

A distribuição de acompanhamentos nas preparações culinárias de carne e peixe foi a seguinte durante o último trimestre do ano lectivo em estudo (1996/97):

Quadro XVII

Listagem de Acompanhamentos. (Distribuição mensal) - 3º Trimestre

	Abril 26 acompanhamentos		Maio 30 acompanhamentos		Junho 22 acompanhamentos	
	Carne	Peixe	Carne	Peixe	Carne	Peixe
Legumes	• (1)	-	-	X X (2)	• (1)	X (1)
Arroz	••• (3)	X X X X (4)	••••• (5)	X X (2)	•• (2)	X X (2)
Massa	•••• (4)	X X (2)	•••• (4)	X (1)	••••• (5)	X (1)
Batatas	••••• (5)	X X X X (4)	••••••• (7)	X X X X X (5)	••• (3)	X X X X (4)
Outros ²⁶	• (1)	X X (2)	• (1)	X X X (3)	-	X X X (3)

Verifica-se que em Abril e Junho os ovos estiveram presentes em seis refeições e, em Maio, entraram na composição de cinco refeições. Em Maio, as batatas são utilizadas doze vezes (Abril - 8 refeições e Junho - 8 refeições). Em Junho, baixa a utilização de arroz para 4 vezes (Abril e Maio - 7 refeições). Os legumes, enquanto acompanhamento de carne e peixe, são pouco utilizados, mas o quadro XVIII mostra a sua intensa utilização na confecção de sopas. A alface e o tomate preparados em salada estiveram sempre presentes em todas as refeições. Só no mês de Janeiro, em

²⁶ Neste trimestre esta categoria foi contida sempre por ovos.

virtude do Inverno rigoroso e da subida dos preços da alface, é que houve refeições sem salada.

Durante os meses de Abril, Maio e Junho as sopas de legumes e de outros ingredientes repetiram-se do seguinte modo:

Quadro XVIII

Consumo de Sopas. (Distribuição Mensal) - 3º Trimestre

	Abril	Maio	Junho
Espinafres	••••• (5)	•••• (4)	•••• (4)
Nabiças	•••• (4)	••••• (5)	•••• (4)
Agriões	•••• (4)	••• (3)	•••• (4)
Legumes variados	•••• (4)	••• (3)	•• (2)
Feijão verde	-	-	-
Caldo verde	••• (3)	•• (2)	• (1)
Canja	• (1)	•• (2)	•• (2)
Feijão/grão	-	• (1)	• (1)
Outros	-	-	-

Pelo quadro XIX – Consumo de frutas / distribuição mensal – 2º trimestre, observamos que embora as maçãs se mantenham como a fruta mais consumida, constatamos a introdução de morangos em Maio e Junho e pêssegos só em Junho. Houve um decréscimo no consumo de laranjas e tangerinas que não apareceram em Junho. Neste mês aumentou o consumo de bananas em consequência do seu preço favorável no mercado.

Quadro XIX

Consumo de Frutas. (Distribuição mensal) - 3º Trimestre

Mês Fruta	Abril	Maio	Junho
• Laranjas	•••••• (6)	•••• (4)	•• (2)
• Pêras	••• (3)	-	• (1)
• Maçãs	•••••••• (9)	•••••••••• (12)	••••••• (7)
• Uvas	-	-	-
• Bananas	• (1)	• (1)	•••• (4)
• Tangerinas	-	• (1)	-
• Pêssegos	-	-	••• (3)
• Kiwi	-	-	-
• Outras	•• [morangos] (2)	••• [morangos] (3)	•• [morangos] (2)

Como durante os dois trimestres anteriores, no mês de Abril as merendas da tarde foram compostas por pão branco / carcaça com manteiga e por leite. Nos últimos dias de Abril (28, 29 e 30) o leite foi substituído por iogurtes fornecidos pelo Banco Alimentar Contra a Fome cujo prazo de validade terminava a 2 de Maio.

Nos meses de Inverno – Dezembro, Janeiro, Fevereiro - e nas duas primeiras semanas de Março verificámos que o leite foi sempre aquecido na cozinha para se tornar uma bebida mais confortável. Nos meses do último trimestre do ano lectivo em estudo – Abril, Maio e Junho - o leite deixou de ser aquecido mas não notámos outras alterações sensíveis dos conteúdos alimentares desta refeição.

Ao longo dos meses em que decorreu o trabalho de campo (Setembro de 1996 a Junho de 1997), observámos que as alterações, na merenda da tarde, foram sempre esporádicas prendendo-se com o calendário festivo institucional ou, com actividades extraordinárias como a confecção culinária por uma mãe ou pelos próprios meninos de um bolo ou de outra preparação culinária. Os dias de aniversário das diferentes crianças do grupo também foram sempre assinalados com uma festa que decorria durante a merenda da tarde.

O mês de Maio iniciou-se com o feriado do 1º de Maio - quinta-feira - e terminou com outro feriado, na última quinta-feira do mês – 28 de Maio. A estes dois feriados seguiram-se, respectivamente, uma refeição de massa à bolonhesa e salada (dia 2) e atum com massa, salada (dia 30). No conjunto dos dezanove dias escolares do mês de Maio, as refeições dos dias 2 e 30 de Maio precisam de ser entendidas, mais uma vez, como estratégias culinárias recorrendo a alimentos em armazém – massas e atum de lata.

Em Maio houve doze refeições com pratos de resistência à base de carne e sete preparações culinárias de peixe. A alternância carne – peixe – carne – peixe – carne manteve-se ao longo do mês com excepção do dia 30 - sexta-feira - em que a refeição de carne foi substituída por atum com massa.

Relativamente à utilização de carne concluímos que a carne de vaca foi utilizada em seis refeições. Em quatro refeições esta qualidade de carne foi misturada com outras carnes – porco e peru – em massa à bolonhesa e rolo de carne (2 e 9 de Maio). Em 21 de Maio a carne de vaca foi utilizada em conjunto com costeletas de porco em *“costeletas com arroz, batatas fritas e salada”*. Na mesma semana - sexta-feira / 23 de Maio verificámos que a carne picada, utilizada para confeccionar almôndegas, foi uma mistura de vaca e peru. Só no prato de costeletas (21 de Maio) é que as diferentes qualidades de carne mantiveram as suas características autónomas depois da transformação culinária. Nas outras três preparações culinárias, as carnes foram trituradas / picadas e homogeneizadas antes de temperadas e cozinhadas. Nos dias 5 e 12 a carne de vaca foi utilizada sem mistura.

A carne de porco só foi empregue uma vez, isoladamente – bife de porco com batatas fritas (26 de Maio). Registámos mais três vezes a utilização de carne de porco em mistura com outras qualidades de carne – com vaca e peru (2 e 9 de Maio), só com vaca (21 de Maio). Durante o mês de Maio duas preparações culinárias contiveram salsichas – salsichas com ovos e batatas fritas (dia 14) e arroz salsicheiro (dia 28). Nesta segunda preparação culinária também se utilizaram, como habitualmente, peças de frango e rodelas de chouriço de carne. O chouriço de carne ainda foi usado, mais duas vezes, para melhorar o sabor das carnes – massa à bolonhesa (2 de Maio) e rolo de carne com arroz e batatas fritas (9 de Maio).

As carnes de aves – frango e peru – foram servidas sete vezes – três vezes frango e quatro vezes peru. Relativamente à carne de frango observámos o seu uso isolado em frango assado no forno com batatas fritas e arroz (7 de Maio), frango com massa (19 de Maio) e no arroz à salsicheiro (28 de Maio). Nas duas primeiras preparações culinárias o caldo da cozedura inicial dos frangos foi aproveitado para a sopa do dia – canja. Na segunda e terceira preparações os frangos foram desfeitos em cru e cozeram depois conjuntamente com a massa (19 de Maio), ou com arroz e os enchidos (28 de Maio) em panela com água acrescentada a um refogado prévio (cebola, alho, salsa, azeite e tomate).

A carne de peru foi empregue três vezes em mistura com outras qualidades de carne – com vaca e porco (2 e 9 de Maio); só com vaca (23 de Maio). No dia 16 de Maio registámos a utilização isolada de carne de peru para bifes panados com batatas fritas. Observámos nesta preparação culinária o duplo recurso a fritos como técnica de transformação dos alimentos – tanto os bifes foram fritos depois de envolvidos em ovo e pão ralado como as batatas, cortadas em palitos grossos, foram fritas.

O consumo de peixes incidiu sobre as seguintes qualidades: pescada, solha, salmão, atum de lata e bacalhau seco / salgado. A pescada foi utilizada em cinco refeições – em quatro isoladamente (peixe cozido com batatas, cenouras, outros legumes e ovos cozidos / 6 e 27 de Maio; peixe frito com arroz e salada / 15 de Maio; filetes com arroz e salada / 22 de Maio) e noutra desfiada e misturada com bacalhau também desfeito – peixe à Gomes de Sá (13 de Maio). Esta preparação culinária diferenciou-se da de peixe à Braz não nos ingredientes que requereu, mas nas transformações operadas – as batatas não foram fritas em palitos grossos mas cozidas depois de descascadas e partidas em quartos, os ovos não foram mexidos mas sim cozidos e fatiados. Os ovos e as batatas cozeram separadamente da mistura de peixe. Só no final da cozedura do bacalhau e da pescada foram transferidos para a panela com o peixe. A mistura de peixes cozeu num refogado de cebola, alho, azeite, sal e muita salsa picada a que foi acrescentado um pouco de água.

Relativamente ao consumo de outros tipos de peixe verificámos a utilização singular de solha (8 de Maio) e salmão (20 de Maio) em peixe grelhado com

batatas cozidas e molho de manteiga. Como já referimos no dia 30 de Maio a refeição do almoço foi constituída pelo prato de atum com massa.

Ao longo do mês de Maio, contabilizámos seis preparações culinárias que integravam ovos – peixe cozido com batatas, legumes e ovos (dia 6 de Maio); peixe à Gomes de Sá (dia 13); ovos com salsichas (dia 14); bifos panados com batatas fritas (dia 15); filetes com arroz (dia 22) e atum com massa (dia 30). Só nos dias 6 e 13 de Maio as ementas especificaram a integração de ovos embora as receitas de Gomes de Sá, panados e filetes de peixe envolvam tacitamente a sua utilização.

Mais uma vez é no uso de ovos em atum com massa que a não explicitação deste ingrediente nas ementas pode provocar insuficiente informação aos pais quanto aos alimentos ingeridos pelos filhos. O consumo de ovos é acentuado na semana de 12 a 16 de Maio em que foram usados em três refeições - peixe à Gomes de Sá (dia 13); ovos com salsichas (dia 14) e bifos panados (dia 16). As restantes utilizações de ovos aconteceram ao ritmo de uma em cada semana (6, 22 e 30 de Maio).

Durante o mês de Maio as batatas integraram doze refeições – cinco preparações culinárias com peixe e sete pratos de resistência com carne. Nas preparações culinárias de carne, as batatas foram sempre fritas (em fritadeira industrial, depois de descascadas e cortadas em palitos grossos) e apresentadas autonomamente dos outros alimentos – 7, 9, 14, 16, 21, 23 e 26 de Maio. Nas preparações culinárias de peixe, as batatas foram sempre cozidas – 6, 8, 13, 20 e 27 de Maio. No dia 13 – peixe à Gomes de Sá - as batatas (e ovos) cozeram separadamente da mistura de peixe, mas foram apresentadas a consumo num combinado homogeneizado.

O arroz branqueado integrou seis refeições – cinco vezes como acompanhamento em preparações culinárias de carnes (9, 14, 21, 26 e 28 de Maio) e uma vez em preparações culinárias de peixe (15 e 22 de Maio). Por quatro vezes houve arroz e batatas fritas como acompanhamento – 9, 14, 21 e 26 de Maio. Só no dia 28 o arroz e os outros alimentos da preparação culinária (arroz à salsicheiro) foram tratados / transformados culinariamente e apresentados a consumo conjuntamente.

As massas foram utilizadas em cinco refeições – quatro vezes a acompanhar pratos de resistência com carne (2, 5, 12 e 19 de Maio) e uma vez ematum com massa (30 de Maio). Nos dias 2, 12, 19 e 30 de Maio a massa foi tratada culinariamente em conjunto com os outros alimentos do prato de resistência e no dia 5 a massa cozinhou em água (com alho, sal e um fio de azeite) separadamente das peças de carne que assaram no forno.

As saladas continuaram a estar presentes diariamente nas refeições e os legumes integraram duas preparações culinárias na semana de 5 a 9 de Maio – no dia 6 de Maio no peixe cozido com batatas, cenoura, ovo e legumes e no dia 9 de Maio no recheio de rolo de carne com arroz e batatas fritas. Na Primavera – Verão foi nas sopas que os legumes continuaram a ter efectividade quotidiana.

Relativamente às preparações culinárias observamos o seguinte:

Quadro XX
Maio (19 dias úteis)

Listagem de preparações culinárias

Prep. Culinárias \ Alimentos	Carne 12 refeições	Peixe 8 refeições	Acompanhamentos 30 acompanhamentos
Cozido	-	•• (2) (25,00)	•••••••••• (11) (36,66)
Assado	•••• (4) (33,33)	-	• (1) (3,33)
Frito	••• (3) (25,00)	•• (2) (25,00)	••••••• (7) (23,33)
Grelhado	-	•• (2) (25,00)	-
Refogado (estufado ou guisado)	••••• (5) (41,66)	•• (2) (25,00)	•••••••••• (13) (36,66)
Salteado	-	-	-
Outros	-	-	-

No mês de Junho houve dezoito dias escolares. Há a considerar a existência de dois feriados – 10 e 13 de Junho - que não motivaram nenhuma referência especial no quotidiano pedagógico do estabelecimento. Contudo, a festa de fim de ano lectivo – 21 de Junho – reproduziu o modelo de arraial dos santos

populares, tanto na decoração do quintal com bandeiras, arcos e balões de papel, como na ementa – sardinhas, febras, caldo verde, chouriço, pão saloio e arroz doce.

Pela análise das ementas detectámos onze refeições com preparações culinárias de carne e sete em que o prato de resistência foi à base de peixe. Na semana de 9 a 13 de Junho, verificámos uma mudança na cadência carne – peixe – carne – peixe – carne. Na quarta-feira (dia 11), a seguir ao feriado, o almoço foi constituído por uma refeição de peixe recorrendo a produtos de conservação prolongada – atum de lata e arroz branqueado (empadão de atum).

As preparações culinárias com carne utilizaram cinco vezes carne de vaca – quatro vezes isoladamente (carne assada com massa a 2 e 23 de Junho; carne guisada com massa a 9 de Junho; carne à jardineira a 20 de Junho) e uma vez em mistura com carne de porco, peru e chouriço em massa à bolonhesa (6 de Junho).

A carne de porco, resultante de um fornecimento de bifanas dos serviços da Manutenção Militar via Banco Alimentar Contra a Fome, foi utilizada em três refeições – uma vez em mistura com chouriço, carne de vaca e carne de peru (6 de Junho). Foi servida isoladamente em duas refeições sucessivas, 12 e 16 de Junho, intercaladas por um feriado e fim de semana (13, 14 e 15 de Junho) e no mesmo tipo de preparação culinária – bifes com batatas fritas e salada (12 e 16 de Junho). No dia 12 de Junho, os bifes de porco foram fritos, na frigideira, com manteiga e no dia 16 foram grelhados, em chapa, no fogão utilizando a própria gordura da carne. Porém, no final da operação, foram humedecidos com molho de manteiga, derretida temperado com salsa picada e sumo de limão.

A utilização de carne de aves distribuiu-se por cinco refeições. O frango foi servido em três preparações culinárias - frango de fricassé com arroz (4 e 25 de Junho) e frango estufado com massa (18 de Junho). A carne de peru foi usada duas vezes em peru estufado com batatas fritas (27 de Junho) e no recheio de massa à bolonhesa (16 de Junho) numa mistura picada de carnes de vaca, porco, peru e bocados de chouriço.

Verificámos o recurso, duas vezes, a uma preparação culinária que só tinha sido confeccionada uma vez em 11 de Novembro (frango de fricassé). A questão que se coloca é a razão da repetição distanciada de uma preparação culinária que já

em Novembro agradara às crianças. Traduzirá este detalhe um comportamento de repetição que recorre, não só às mesmas operações preparatórias dos alimentos (refogar, fritar, assar, cozer), como a procedimentos finalizantes pouco minuciosos? No caso do frango de fricassé seria necessário, na fase final de preparação, retirar um pouco de caldo, arrefecê-lo e adicionar-lhe ovos batidos com um pouco de sumo de limão e reintegrar este composto no preparado geral. Note-se que neste período de final de manhã (11.15h às 12.00h) decorriam diversas operações que asseguravam que a refeição fosse apresentada pontualmente – temperar a salada, servir as sopas dos meninos mais pequenos, transbordar os diferentes alimentos para terrinas e travessas que iam depois para o refeitório, preparar os molhos e temperar alimentos. Nesta fase do dia as diferentes tarefas justificavam a necessidade de simplificar as preparações culinárias evitando operações que colocassem em risco a pontualidade das refeições e pensamos ser essa a razão que explica a não utilização de frango de fricassé mais frequentemente.

Contabilizámos quatro refeições em que se utilizou a pescada – duas vezes isoladamente (em duas preparações culinárias na mesma semana) - peixe cozido com legumes e ovos cozidos (17 de Junho) e filetes com arroz e salada (19 de Junho) e outras duas vezes em mistura com bacalhau, em peixe à Braz (5 e 24 de Junho).

Notámos a utilização solitária de solha para o almoço, em 3 de Junho – peixe grelhado com batatas e molho de manteiga e de atum enlatado em duas preparações culinárias diferenciadas – empadão de atum a 11 de Junho e atum com massa a 26 de Junho.

Durante o mês de Junho, verificámos também o uso de ovos em seis das preparações culinárias de peixe – peixe à Braz (5 e 24 de Junho), empadão de atum (11 de Junho), atum com massa (26 de Junho), peixe cozido com legumes e ovos cozidos (17 de Junho), filetes com arroz (19 de Junho).

As saladas acompanharam diariamente o prato de resistência, mas continuou a ser nas sopas que a ingestão assegurada de legumes e hortaliças se concretizou dada a persistência e cuidado dos adultos, relativamente ao seu consumo. Em pratos de resistência constatámos a utilização de legumes - cenoura, couve

lombarda e nabo - em peixe cozido com batatas e ovos cozidos (17 de Junho) e em carne de vaca à jardineira (20 de Junho).

As batatas integraram sete vezes pratos de resistência. Em preparações culinárias de peixe, as batatas cozidas foram utilizadas duas vezes— peixe grelhado com batatas (3 de Junho) e peixe cozido com batatas, legumes e ovo (17 de Junho). Outras duas vezes foram utilizadas fritas para integrar o composto de peixe à Braz (5 e 24 de Junho). Em preparações culinárias de carne as batatas também foram fritas para acompanhar bifes de porco (12 e 16 de Junho) e uma vez foram estufadas em conjunto com carne de vaca e legumes (20 de Junho).

Durante o mês de Junho, o arroz só integrou duas preparações culinárias – empadão de atum (11 de Junho) e filetes com arroz e salada (19 de Junho). O empadão de atum é uma preparação culinária um pouco diferente do atum com massa. Nesta preparação, o arroz cozinha independentemente do atum (que é acrescentado a um refogado de cebola, alho, azeite, tomate). No final o atum é vertido em tabuleiros, coberto com o arroz que depois é barrado com ovos batidos e polvilhado com pão ralado. Este composto de alimentos vai depois ao forno onde adquire cor tostada e uma textura crocante, próxima das batatas fritas e panados que era bastante agradável às crianças. Só verificámos duas refeições de carne em que o arroz foi utilizado como acompanhamento – frango de fricassé (4 e 25 de Junho).

Inversamente, observámos que as massas foram empregues em cinco refeições de carne (carne assada com massa a 2 e 23 de Junho; massa à bolonhesa a 6 de Junho; carne guisada com massa a 9 de Junho e frango estufado com massa a 18 de Junho) e uma de peixe – atum com massa a 26 de Junho - perfazendo um total de seis refeições que integraram massas.

Quadro XXI

Junho (18 dias úteis)

Listagem de preparações culinárias

Prep. Culinárias \ Alimentos	Carne 11 refeições	Peixe 7 refeições	Acompanhamentos 22 acompanhamentos
Cozido	-	• (1) (14,28)	•••••• (6) (27,27)
Assado	•• (2) (18,18)	• (1) (14,28)	• (1) (4,54)
Frito	• (1) (9,09)	• (1) (14,28)	••••• (5) (22,72)
Grelhado	• (1) (9,09)	• (1) (14,28)	-
Refogado (estufado ou guisado)	••••••• (7) (63,63)	••• (3) (42,85)	•••••••••• (10) (45,45)
Salteado	-	-	-
Outros	-	-	-

Os dados reforçam um modelo que para transformar os alimentos utiliza prioritariamente a impregnação durante a cozedura em gorduras adicionais – óleos vegetais, azeite e manteiga ou margarina. Em Maio e relativamente aos peixes observámos uma diminuição de refogados em favor de grelhados e cozidos. Em Junho aumentaram as preparações culinárias recorrendo a refogados mas, relativamente aos tratamentos para os pratos de peixe, notámos que havia uma equivalência entre quatro tipos de preparações culinárias - cozidos, assados, fritos, grelhados.

Como nos meses anteriores observámos um recurso maioritário a refogados para transformar alimentos complementares. Em Junho a subida de acompanhamentos cozidos reporta-se, não só ao prato de peixe cozido com ovos, legumes e batatas cozidas mas também à utilização de batatas cozidas (dia 3), massa cozida (dias 2 e 23) e arroz cozido (dias 4 e 25). No dia 3 de Junho o prato de peixe cozido utiliza várias matérias-primas alimentares além do peixe – batatas, ovos e legumes (que contabilizámos como ingredientes tratados independentemente).

Em relação às preparações culinárias o último trimestre continua os anteriores embora seja de anotar a reintrodução em Junho de duas refeições de frango de fricassé e uma refeição de empadão de atum alterando as habituais preparações de

atum com massa. Estas inovações têm por base o mesmo plano de preparações culinárias – de atum com massa e de frango estufado – sempre os refogados iniciais como meio de acrescentar sabor e gorduras aos ingredientes iniciais. Notámos a não repetição desde Novembro de um prato de carnes e legumes cozidos – cozido à portuguesa – ainda que se mantenha o equilíbrio mensal de uma refeição de peixe cozido com legumes, exceptuando o mês de Abril em que não houve nenhuma refeição de peixe cozido, batatas, legumes e ovos e Maio em que esta preparação culinária se repetiu duas vezes (6 e 25 de Maio).

Durante o tempo analisado o carácter estável dos sabores proporcionados às crianças só se alterou nos dias de festa – momentos de ruptura com a alimentação no quotidiano – caracterizando-se pela introdução de muitos doces, diferentes tipos de pastéis salgados, refrigerantes e alimentos alusivos às festividades comemoradas. Em Março aconteceu uma alteração significativa na organização das refeições – as travessas passaram a estar numa mesa acessível às crianças para que elas próprias se passassem a servir sob o olhar vigilante dos adultos que intervinham sempre que as doses eram desequilibradas.

Inicialmente as crianças tendiam só a servir-se dos seus alimentos favoritos (massa, batatas, arroz) em detrimento da carne e do peixe o que tinha de ser vigiado e negociado sobretudo chamando a atenção para a necessidade de comer um pouco de tudo e de poderem repetir caso o desejassem. Nas primeiras semanas, foi importante acertar com as crianças as doses que eram capazes de consumir o que exigiu também avaliar o que sobrava em cada prato no final da refeição.

Em Junho esta inovação estava integrada na rotina alimentar de todas as crianças que se serviam esperando em fila a sua vez, ajudando-se umas às outras e controlando tanto a sua dose como a dos companheiros. Mesmo as mais inseguras em relação à comida (com necessidade de comer muito e depressa) foram, ao longo do 3º trimestre, desenvolvendo uma atitude mais tranquila face à permanência da comida e à possibilidade de repetir sem necessidade de servirem o máximo de comida desde o início da refeição. Esta aprendizagem de auto-controlo e de controlo sobre os materiais (neste caso a comida) é um factor de socialização e de partilha moderada dos

momentos da vida social permitindo a cada criança intencionalizar e gerir reflexivamente os seus comportamentos.

II.3 – Os Dias de Festa - a ruptura com a alimentação no quotidiano.

No âmbito deste trabalho denominamos Dias de Festa um conjunto de situações e comemorações que romperam com a organização quotidiana do tempo, do espaço e das actividades *educativas*²⁷. Nesta perspectiva a ruptura com o quotidiano não incluiu só os momentos do calendário festivo anual do estabelecimento, mas também outras actividades que, envolvendo o grupo de crianças em estudo, alastravam pontualmente a outros grupos de crianças utentes do estabelecimento ou a algumas mães / famílias e se insinuavam como possibilidades diferenciadas no quotidiano *escolar*.

No primeiro tipo de situações considerámos as festas e celebrações que abrangiam totalmente adultos cuidadores e crianças, ultrapassando a organização local de cada grupo e alterando a estruturação quotidiana do tempo/espaço e actividades em função dum objectivo comum definido pelos adultos cuidadores para cada momento festivo. Foi o caso dos festejos de S. Martinho, Natal, Carnaval, Páscoa, Festa da Fundação, Sardinhada / Santos Populares. A calendarização destes momentos decorreu do calendário civil da sociedade geral ou da celebração repetida, ano após ano, de eventos significativos para a associação e implicou um conjunto de actividades preparatórias que resultaram na experiência extraordinária da festa.

O ciclo festivo institucional manifestou-se por diferentes actividades que prepararam e produziram a teatralidade de cada uma das festas como momento de ruptura com as actividades do quotidiano. Com excepção do Carnaval, em todas as outras festas a alimentação traduziu também essa ruptura com o quotidiano, tanto nos

²⁷ Denominamos por actividades educativas o que é designado, no documento "Orientações curriculares para a educação pré-escolar" como trabalho intencionalizado e planificado, dinamizado por um educador de infância durante 5 horas de permanência das crianças no jardim de infância. O acompanhamento de refeições é classificado como componente de apoio à família e excluído das horas lectivas diárias.

alimentos propostos como na diversidade e excesso das quantidades. No Carnaval os festejos foram focalizados no desfile de rua, patrocinado pela Junta de freguesia, envolvendo outros estabelecimentos escolares da área. A ementa desse dia (10 de Fevereiro de 1997) foi uma preparação culinária em que todos os ingredientes foram cozinhados na mesma operação não exigindo finalizações detalhadas. Deste modo uma das funcionárias da cozinha chegou a ser libertada para auxiliar a vestir / mascarar os meninos com fantasias feitas em papel e subordinadas a um mesmo tema para todas as escolas do bairro – reis e rainhas.

Para analisar o núcleo de festividades institucionalizadas não dispusemos de documentos tão sistematizados e continuados como foram as ementas para os capítulos II.1 e II.2 que trataram a alimentação no quotidiano. Nesta fase, recorremos aos dados da observação registados no caderno de campo, às informações veiculadas por Matilde que possibilitaram a aferição dos registos de campo e relativamente à Festa da Fundação (19 de Abril de 1997) e à Sardinhada (27 de Junho de 1997) utilizámos os documentos de produtos adquiridos e vendidos que serviram para os serviços de secretaria contabilizarem despesas. Foi-nos indicado pela funcionária da secretaria que só organizavam registos de despesas e receitas destas duas festas porque eram as únicas que se pretendia que se pagassem com os produtos vendidos durante a feira (19 de Abril) e o arraial (Junho).

O S. Martinho / Magusto foi a primeira das festas do ciclo institucional em que participámos. No dia 6 de Novembro, a mãe de um dos meninos levou para a sala castanhas e ouriços o que proporcionou situações de descoberta sobre estes produtos. No nosso registo de trabalho desse dia lê-se: *“Hoje a mãe do Jacinto levou castanhas, ouriços, ramos de castanheiro com folhas. A educadora, depois de os meninos estarem sentados no tapete, passou os ouriços e os ramos por todos chamando a atenção para as diferentes texturas do ouriço e para o nome da árvore em que há castanhas...”*. Desta observação resultaram duas situações – um grupo de meninos registou com a educadora um texto sobre as descobertas realizadas (Anexo B.3) e outro preparou (com a auxiliar de educação) castanhas que foram a cozer na cozinha e que se comeram a seguir ao almoço.

No dia 8 de Novembro, uma das funcionárias da limpeza ofereceu aos meninos da sala em estudo, algumas batatas doces cruas. A educadora de infância aproveitou também esta situação para fazer uma actividade de observação da batata doce – a textura da casca e do interior, as cores (exterior e interior), a dureza e o sabor em cru. A seguir três meninos (Telmo, Ana e Verónica) foram com a auxiliar educativa à cozinha onde as funcionárias assaram as batatas doces no forno. As crianças não assistiram a esta operação porque, durante a manhã e sem planificação prévia (como aconteceu na época da Páscoa), era impossível mantê-las na cozinha.

A inacessibilidade das crianças à cozinha devia-se tanto a factores de segurança e prevenção de acidentes como à necessidade de manter um funcionamento eficiente no processamento dos alimentos. O Telmo, a Ana e a Verónica, como os restantes meninos, comeram a seguir ao almoço as batatas doces assadas. Durante a manhã, a educadora de infância ainda colocou uma das batatas doces num frasco de vidro com água o que proporcionou ao longo dos meses de Novembro, Dezembro e Janeiro a observação das alterações produzidas – o aparecimento de raízes e folhas, os cuidados necessários para manter a planta. Esta situação não deu origem a nenhuma memória escrita sobre o desenvolvimento da planta.

No dia 11 de Novembro, a festa foi depois do almoço e do repouso dos meninos mais novos. Os mais crescidos 4, 5, 6 anos e idade escolar não faziam repouso e ficavam sempre no quintal entre o fim do almoço (cerca das 12h.30m) e o reinício das actividades de sala (cerca das 14h.00m). Nesse dia, durante o intervalo de almoço, as educadoras de infância e auxiliares prepararam as salas de refeitório para uma apresentação em sombras chinesas (recortadas em cartolina e projectadas com apoio dum foco luminoso num lençol branco bem esticado) de uma história alusiva à data. Tratou-se da história Maria Castanha inscrita na obra “Os dias de festa” da escritora Maria Isabel Mendonça Soares.

A elaboração das sombras chinesas e ensaio da dramatização foi feita durante a semana, nos dias que antecederam a festa de S. Martinho e das castanhas, aproveitando o intervalo de almoço dos cuidadores profissionais. Na véspera do dia 11 de Novembro a educadora de infância da sala em estudo ficou sozinha com os

meninos (doze) durante toda a manhã (09h.00m – 11h.00m) para que a auxiliar pudesse ultimar os preparativos das sombras chinesas.

A dramatização foi para todos os meninos dos 2,5 aos 12 anos, e decorreu no espaço, transformado (mesas e cadeiras empilhadas e encostadas às paredes), dos refeitórios. As crianças sentaram-se no chão – os pequeninos à frente e os mais velhos, mais altos, atrás, de maneira a não impedir a visibilidade dos outros espectadores. O espectáculo durou 20 minutos o que é um tempo razoável se pensarmos que estavam conjuntamente cerca de 70 crianças acompanhadas por sete adultos (contabilizando também o investigador cujas notas foram registadas logo a seguir à dramatização para poder apoiar a vigilância aos meninos).

Depois desta fase regressaram às salas de actividades, acompanhados pelas educadoras de infância, onde excepcionalmente merendaram. Desta maneira as auxiliares, funcionárias da limpeza e funcionárias da cozinha puderam reorganizar os equipamentos do refeitório preparando as mesas para o lanche oferecido aos pais e crianças. Este segundo lanche para os meninos (porque se manteve a merenda da tarde) decorreu entre as 16h.30m e as 19h.00m. À medida que os familiares chegavam, dirigiam-se com as crianças ao refeitório onde tinham acesso às mesas cheias de terrinas com castanhas assadas ou cozidas com erva doce, tabuleiros com batatas doces assadas, travessas com chouriço assado cortado às rodelas, cestos de pão fatiado e terrinas com caldo verde. Além disso, ainda havia jarros de vinho novo (comprado na taberna da rua), doces (mousse de chocolate e gelatinas), guloseimas (rebuçados, bolachas) e refrigerantes (Coca-cola e Sumol de fruta) fornecidos pelo Banco Alimentar Contra a Fome.

O convite aos pais foi afixado na véspera do dia da festa no expositor da entrada e dizia: *"Pais: Amanhã é o Magusto. Vai haver caldo verde, chouriço assado e castanhas. Não falem"*. Durante o dia da festa, o trabalho suplementar na cozinha apenas foi assegurado pelas três funcionárias e só ao fim do dia os outros adultos cuidadores foram rodando pelas diferentes tarefas de apoio – transportar loiças; encher terrinas esvaziadas de caldo verde; fatiar e servir pão e chouriço; reforçar as doses de castanhas, batatas doces, jarros de vinho novo e refrigerantes. Este rodopiar dos adultos cuidadores por tarefas de apoio ao lanche tornava-os menos disponíveis para

confraternizar com as crianças e seus familiares, transformando este momento num serviço prestado pelo estabelecimento, acentuando fronteiras funcionais entre famílias e estabelecimento de educação.

O próprio facto dos pais não participarem com géneros ou algum trabalho nesta festa, ou mesmo na sua organização, reforça a sua exclusão da participação autêntica nesta experiência social e conferiu a esta festividade um carácter menos co-elaborado. É oportuno referir que na Festa de Natal os pais contribuíram com géneros para o lanche dos meninos mas, desta vez, a festa envolveu só as crianças e os pais não participaram.

Retomando o ciclo de festas de Novembro, observámos que não houve nenhuma menção ao dia de Pão Por Deus que é uma festividade cíclica em que as crianças, com o seu peditório e lengalengas alusivas, são as principais protagonistas. Poderia ter sido uma oportunidade de, reactualizando as memórias de pais e avós, fomentar relações dos meninos com a vizinhança a quem poderiam ter ido "*Pedir os Santos*". Mesmo no próprio estabelecimento teria sido útil aproveitar esta ocasião para reforçar trocas entre grupos de crianças e destas com outros sectores do estabelecimento menos acessíveis quotidianamente (cozinha, direcção, secretaria).

Este ano lectivo (1997/98), quando nos deslocámos ao estabelecimento para participar na festa de S. Martinho, fomos entusiasticamente informados por Matilde sobre o dia das bruxas (celebrado a 31 de Outubro): "*Devia ter visto, foi a melhor festa que já fizemos. Foi assim: Ao almoço foi a sopa das bruxas, que é uma sopa de abóbora que servimos mesmo dentro das abóboras. A seguir comeram hambúrguers com batatas fritas e salada. As salas estavam enfeitadas com laranjas, com velas lá dentro. Elas e os meninos andaram todo o dia mascarados de bruxas. Cada sala fez biscoitos com erva doce, canela e frutos secos que comeram ao lanche. Foi só para os meninos e para nós. Os pais não vieram. Foi a festa mais gira que já fizemos aqui*". Estas declarações evidenciam a importância do envolvimento dos adultos para o sucesso global do tempo de festa e esclarecem o modo como se vão introduzindo tradições no ciclo festivo das escolas e da própria sociedade.

Hobsbawm e Ranger (1984) tratam estas situações como invenções da tradição decorrentes de transformações rápidas que produzem reactualizações e

inovações nos momentos festivos. São processos de formalização de novas informações que operam, por recriação, a continuidade com um antigo repertório simbólico. O dia das bruxas, cada vez mais divulgado pelos media, *substituiu* a celebração do Pão Por Deus mas continua a reproduzir as tradições de Novembro que consistiam em ofertas alimentares às almas. Note-se como se mantiveram os biscoitos de frutos secos e erva doce e a sopa de abóbora mas se acrescentaram os hambúrguers próprios da cultura norte-americana..

Veiga de Oliveira (1984) refere a propósito dos manjares de todos os santos e fiéis defuntos que *“Um último manjar cerimonial dos ‘fiéis’ entre nós são as papas de abóbora menina, que se encontram em Oliveirinha (Aveiro). O costume é certamente excepcional: contudo, vimos que em Coimbra a abóbora aparece também associada ao culto dos mortos, personalizando a ideia que ali preside ao peditório dos “bolinhos, bolinhos” numa sugestiva figuração que a forma do fruto certamente inspira. Deste modo, a significação dos costume de Oliveirinha, como manjar fúnebre, parece confirmar-se, e o facto adquire toda a sua importância se se pensar que a abóbora menina, naquela região e de uma maneira geral no Norte do País, é normalmente um manjar próprio do Natal, sob a forma de bolos de bolina – o que relaciona alimentariamente esta última festividade com o culto dos mortos”* (p. 186). Assim, um detalhe alimentar – a sopa de abóbora – numa celebração importada acaba por revitalizar o simbolismo das festividades de 1 de Novembro.

Mesmo assim, em 1996/97, verificámos que um dos meninos, Fernando²⁸, referiu no dia 4 de Novembro: *“Pedi o Pão por Deus ao pai e à mãe. Deram-me uma moeda. A tia Adelaide também me deu uma moeda”*. Na entrevista que efectuámos à mãe deste menino, em Fevereiro, sobre a sua história alimentar foi possível perceber que esta família (pai – mãe – Fernando) embora vivendo em Lisboa mantinha vínculos com a família em Trás-os-Montes / Moncorvo. A propósito das férias a mãe do menino disse: *“... A gente vai sempre no mês de Agosto e nessa altura ainda não há (referia-se a uvas). Mas ele vai à amêndoa, gosta muito da amêndoa”*, e relativamente à matança do porco *“Ele não viu matar o porco, viu o porco no chão. Eles mataram-no lá dentro e*

²⁸ Fernando foi uma criança que abandonou o jardim de infância em Março de 1997. Por esta razão, não integrou o grupo de crianças cujos comportamentos alimentares foram estudados continuamente, embora tenha integrado este estudo até ao momento em que deixou de frequentar o jardim de infância.

depois é que o trouxeram para a mesa, para ser limpo e para ser esfolado... e ele só viu o porco mesmo em cima da mesa, mas o porco ainda estava aos esticões e ele disse depois que não queria daquela carne". O facto desta criança e, eventualmente, mais crianças terem contacto com esta festividade cíclica e outras actividades tradicionais podia ter sido oportunidade de retomar tradições conhecidas, socializando a experiência de alguns em favor dos conteúdos das situações educativas propostas.

Logo no principio de Dezembro iniciaram-se as preparações para os festejos de Natal que se desenrolaram em três vertentes – as decorações da sala, a realização de prendas para os pais e o dia da festa (com um passeio no eléctrico de Natal, uma representação pelos adultos, distribuição de prendas às crianças e o lanche). Nesta fase observámos uma certa desestruturação na programação e pragmatização das diferentes actividades com as crianças. Havia uma grande excitação entre os adultos relativamente a um jogo de troca de prendas cujos pares só se vieram a identificar no final de duas semanas (9 a 20 de Dezembro). Esta situação provocava saídas frequentes dos adultos cuidadores dos espaços de trabalho com as crianças e deslocações à cozinha onde estavam os saquinhos das "amigas secretas". Interpretamos este jogo como um indicador de um certo afastamento na comunicação entre adultos e crianças.

Notámos, como outros indicadores deste distanciamento, o facto de muitas das decorações de Natal terem sido decididas e realizadas pelos adultos sem o contributo das crianças. Os tempos para a elaboração das prendas (aventais de pano em que os meninos imprimiam as mãos molhadas em tinta cenográfica) bem como as decisões sobre a própria prenda também foram definidas pelos adultos cuidadores sem que as crianças fossem informadas, a par e passo, sobre as sequências de trabalho.

No trabalho pedagógico desta sala não verificámos uma atenção cuidada à legitimação das práticas através da informação trocada metodicamente entre crianças e entre crianças e adultos. As decisões dos adultos modelaram a vivência das crianças, tanto nesta situação como em outras situações festivas: o Carnaval, a Festa da Fundação e a Sardinhada. Na prática quotidiana também nos foi difícil detectar uma sequência intencionalizada de actividades e de adultos que acompanhassem o dia escolar dos meninos. No sentido expresso por Berger e Luckmann (1993) "*a realidade*

da vida quotidiana” significa-se e objectiva-se através de indicações partilhadas que se constituem como um “*cabedal de conhecimentos colectivos*” que familiarizam os sujeitos com a realidade atribuindo-lhe qualidades, possibilidades operatórias e promovem a sedimentação e legitimação da experiência vivida. É a partir da legitimação da experiência vivida em conjunto, no jardim de infância, que as crianças encontram a segurança, o reconhecimento individual necessários à capacidade de realizar iniciativas autónoma e cooperativamente num ambiente referenciado.

Os festejos de Natal incluíram um passeio de todos os meninos do jardim de infância, no eléctrico do Natal – 11 de Dezembro de 1996 – (oferecido pela Carris às escolas de Lisboa) que foi um circuito de Alcântara a Algés e regresso num eléctrico com palhaços e um pai-natal, balões, bolas de Natal, cantigas de Natal e de palhaços numa profusão confusa de símbolos de várias festas. Para a deslocação, do estabelecimento a Alcântara e depois para o regresso, os grupos utilizaram os autocarros públicos o que nos pareceu interessante por favorecer autenticidade à experiência de deslocação na cidade – esperar na fila da paragem, “picar” os bilhetes, deixar os meninos mais novos sentarem-se primeiro, sair ordeiramente do autocarro esperando pela sua vez. Contudo, a anarquia de símbolos não favoreceu um corpo de conhecimentos objectivamente significantes para as crianças.

A festa como estratégia pedagógica tem que dramatizar claramente universos simbólicos determinados favorecendo a interiorização de uma realidade particular. Nesta perspectiva, em cada festividade deve ser intencionalizada redundantemente uma estrutura base de sentido que permita às crianças compreenderem (cognitiva e afectivamente) as razões das sequências de actividades propostas. O passeio de Natal recorrendo a uma simbologia indistinta tornou-se menos inteligível para as crianças, pouco propiciador de uma memória colectiva claramente identificável e, sobretudo, indica uma não decisão dos adultos quanto às mensagens a transmitir. Por outro lado há que interpretar esta profusão de símbolos como transformação e transformadora da tradição natalícia.

O dia 20 de Dezembro foi dedicado ao culminar dos festejos – de manhã, os meninos terminaram as decorações da sala pintando estrelas desenhadas em papel. Entretanto, a auxiliar de educação embrulhou os aventais e ainda ajudou a



embrulhar as prendas que iam ser distribuídas, à tarde, aos meninos. Para a realização desta última tarefa ausentou-se da sala de actividades durante uma hora. À tarde, depois do repouso, cada educadora de infância contou na sala, ao seu grupo de crianças, uma história alusiva ao Natal. A este grupo de meninos a educadora de infância contou a história “As filhós de Natal” da mesma autora e da mesma obra do conto “Maria Castanha”. Depois deste momento os vários grupos reuniram-se no refeitório onde partilharam as merendas enviadas pelos pais.

A ementa da festa foi: rissóis, croquetes, pastéis de massa tenra, batatas fritas e várias tipos de bolos de pastelaria (bolas de Berlim, queques, pasteis de nata). O estabelecimento participou com bolachas (doces e salgadas), refrigerantes (coca-cola, seven-up, sumol), leite creme e bolo rei. Só o bolo rei foi comprado num supermercado do bairro, tendo as restantes guloseimas sido fornecidas pelo Banco Alimentar Contra a Fome. No fim do lanche, à porta do refeitório, duas funcionárias disfarçadas com trajes de pai-natal iam distribuindo prendas às crianças que se precipitavam para elas borboleteando, agitadas, entre as guloseimas, os sacos de prendas e as famílias que iam chegando para os recolher.

A fechar o ciclo de eventos que caracterizaram os festejos de Natal os meninos confeccionaram bolo rei durante a manhã no dia 6 de Janeiro. Na sala, depois de comerem a fruta da manhã e depois de lavarem as mãos, os meninos tiveram acesso aos diferentes ingredientes do bolo. A educadora colocou a farinha, o açúcar, a manteiga e o leite num grande alguidar e deixou os meninos misturar os diferentes ingredientes com colheres de pau. Seguindo as indicações da educadora os meninos acrescentaram à massa – pinhões, amêndoas, cerejas e abóbora cristalizada. Finalmente cada criança pôde trabalhar; (cheirar, provar, amassar) um bocado da massa até ao momento em que a educadora ensinou a modelar a forma do bolo rei, explicando: *“é uma coroa como a dos reis que foram visitar o menino Jesus”* e a enfeitá-la com “pedras preciosas” (mais frutas cristalizadas e frutos secos). Só nesta actividade notámos uma referência directa à história do presépio. Desde 18 de Dezembro até 6 de Janeiro houve um presépio (só as figuras principais – família e reis magos) exposto na estante do jardim de infância mas nem a sua montagem, nem a sua mostra foi motivo de qualquer actividade diferenciada.

Os bolos foram a cozer no forno da cozinha. Este contacto directo com as matérias-primas alimentares, a possibilidade de participar na sua manipulação e transformação, foi uma oportunidade de aquisição experimentada de conhecimentos sobre a alimentação em diferentes etapas de elaboração ultrapassando o contacto só com o alimento "acabado" – transformado e pronto a consumir. Mais do que isso, foi oportunidade de construir ludicamente o sentido de uma tradição enquanto (re)produção de sentidos identificados. À tarde, os adultos cuidadores embrulharam cada bolo em papel celofane e os meninos levaram-nos para casa. Ainda durante essa tarde cada criança pintou uma coroa, previamente recortada em cartolina, que também levou para casa. Nesta situação, todas as actividades propostas e símbolos alusivos à quadra festiva conduziram a uma conceptualização esclarecedora sobre o que é o dia de Reis o que consideramos facilitador de aprendizagem durante a socialização primária.

A semana de Carnaval não se manifestou em nenhum alimento ou refeição particular. Esta festa consistiu na preparação de fantasias de 3 a 7 de Fevereiro para desfilar na segunda-feira / 10 de Fevereiro, do palácio da Ajuda ao largo da Memória. Este desfile envolveu todos os jardins de infância e escolas do bairro, iniciando um ciclo de mais duas festas públicas – a Festa da Fundação (19 de Abril) e a sardinhada / festa de fim de ano lectivo (27 de Junho).

A Festa da Fundação do estabelecimento (19 de Abril) reactualiza em cada ano os tempos da ocupação da casa (1975) e do início deste estabelecimento. Trata-se de um momento particular em que se revêem antigos companheiros de ocupação, antigos e actuais trabalhadores, convidados e familiares dos trabalhadores. No ano de 1997 (reproduzindo anos anteriores) numa primeira fase a celebração foi privativa e consistiu num almoço que reuniu fundadores e os actuais funcionários. À tarde a celebração integrou os pais e as crianças consistindo num espectáculo levado a cabo pelos diferentes grupos de crianças, num lanche em que diferentes produtos confeccionados pelas funcionárias foram vendidos e na venda de rifas.

A preparação desta comemoração foi intermediada pela confecção de folares de páscoa. Efectivamente, esta foi a única actividade extraordinária que observámos nesta quadra. Não notámos nem interdições alimentares, nem decorações

ou outras actividades alusivas que especificassem a vivência da quaresma e da páscoa neste jardim de infância.

A confecção dos folares aconteceu na semana de 21 a 25 de Março reproduzindo uma actividade que se tem repetido, ano após ano, desde a fundação do estabelecimento, consubstanciando uma memória colectiva partilhada por este grupo-escola e transmitida a cada geração de meninos e familiares. Foi o único momento do ano lectivo em que uma actividade culinária foi planeadamente realizada na cozinha. Nos dias 22 e 23 de Março, cada grupo de meninos, acompanhado da educadora de infância e da auxiliar de educação responsáveis, deslocou-se à cozinha onde amassou uma bola (de uma massa realizada na véspera) em que colocou um ovo, trazido de casa mas cozido no estabelecimento.

A massa dos folares foi preparada pelas educadoras de infância, auxiliares de educação e funcionárias da cozinha nos dias 21 e 22. Os meninos foram à cozinha nos dias seguintes moldar o folar. Esta situação atesta, mais uma vez, uma certa separação das crianças das cadeias operativas do quotidiano. Ao não tomarem parte na confecção da massa, as crianças só participaram ligeiramente nas operações de realização dos folares. No entanto, a repetição anual desta tradição traduz um momento previsto de colaboração entre famílias e jardim de infância – ao jardim de infância compete fazer e enviar a cada família os folares individuais; às famílias compete contribuírem com um ovo para o folar.

Os folares dos meninos, feitos segundo uma receita tradicional que integrou farinha, ovos, azeite, erva doce, massa de pão fermentada, afirmam-se como um presente cerimonial que reactiva metodicamente os canais de comunicação entre famílias e cuidadores profissionais. Veiga de Oliveira (1984) sobre “folares” e ovos de Páscoa refere: *“A Páscoa é, em Portugal, uma época característica de presentes cerimoniais, nomeadamente de natureza alimentar, e os presentes de páscoa levam o nome genérico de ‘folares’.* A palavra, porém, numa acepção restrita e mais precisa, designa um certo tipo de bola, específica do ciclo pascal, que conforme os casos, é ou pode não ser o objecto desses presentes; veremos que a sua generalização e todos os presentes cerimoniais desta festividade, seja qual for a sua natureza, deve ter tido lugar a partir da sua significação alimentar” (p. 85). Sobre a utilização de ovos adianta-se o

seguinte: “*Pode pois dizer-se que as celebrações alimentares da páscoa em Portugal representam a consagração do ovo ‘símbolo de fecundidade e abundância’, nomeadamente no que se refere aos folares, dos afilhados e do padre como espécie própria da época em que se verifica a nidificação: no sul do País, e também no centro – isto é, na área dos ‘folares’ doces – vêmo-lo incrustado inteiro, como elemento fundamental desses bolos cerimoniais característicos...*” (p. 94). Os folares, doces dos meninos, reanimam uma tradição portuguesa de ofertas rituais, estabelecendo-se como uma estratégia regulada de intensificação das relações interdependentes entre famílias e jardim de infância.

A confecção dos folares doces foi também um momento de polarização de trabalhos na cozinha, interrompendo o ciclo de preparações culinárias para a apresentação pública que foi a Festa da Fundação. Este intervalo foi constituído por uma actividade que recuperou relações de troca com as famílias das crianças sem as quais, a própria reencenação da fundação, não tinha sentido. Os folares de Páscoa, enquanto estratégias cerimoniais de relação, ultrapassam as famílias e atingem também as personalidades fundadoras que intervieram na ocupação da casa. Na Páscoa de 1997, foram gastos mais de 25 quilos de farinha na confecção de folares oferecidos aos pais, a todos os antigos funcionários, membros fundadores que participaram na cerimónia comemorativa da fundação, aos actuais funcionários e colaboradores da Associação.

Os folares de Páscoa materializam a repetição de gestos e sentimentos que asseguram a continuidade com um passado fundador que se consolida dias depois na Festa da Fundação. Esta cerimónia comemorativa “*desempenha um papel significativo na configuração da memória colectiva*” (Connerton, 1993) e, repetindo-se anualmente, refunda a identidade inicial do estabelecimento.

As etapas de preparação da Festa da Fundação desenrolaram-se na cozinha, nas salas de actividades e nos serviços administrativos, correspondendo a cada espaço, actividades também diferenciadas. O trabalho nas cozinhas começou na semana de 17 de Março com a confecção de rissóis, croquetes e compotas de kiwi e maçã para vender na feira de 19 de Abril à tarde. Os rissóis e croquetes foram congelados até ao dia da festa de manhã, altura em que foram fritos; as compotas

foram dispostas em potes de vidro cobertos com papel vegetal facilitando a conservação em local fresco na despensa.

Na semana seguinte fizeram-se os folares de Páscoa e ainda houve tempo para ir fazendo e empacotando em papel vegetal pipocas, batatas fritas e alguns doces (gelatinas e bolos) conservados na arca frigorífica até à manhã do dia 19 de Abril. Nas semanas que se seguiram foram confeccionados bolos e, nos últimos dias da semana que antecedeu a festa, fizeram-se sandes de fiambre, chouriço, carne assada, salsichas, rechearam-se pãezinhos (comprados na padaria do bairro) com rodela de chouriço. Estes alimentos foram conservados em arca frigorífica ou em tabuleiros protegidos com panos brancos humedecidos. Na véspera e no próprio dia descongelaram-se os diferentes alimentos, fritaram-se pastéis, cortaram-se os bolos às fatias, dispuseram-se os alimentos em tabuleiros e pratos de plástico prontos para serem vendidos durante a tarde. Prepararam-se igualmente as bebidas, incluindo jarros de sangria, também para vender.

A análise da listagem de produtos confeccionados para a feira do XXII aniversário (Anexo A.13A) indica um conjunto de alimentos de ruptura com a alimentação do quotidiano – pastéis, sandes (de pão de forma e pãezinhos enfarinhados) com recheios diversos, muitos tipos de doces, pipocas, refrigerantes, cafés e bebidas com álcool (para os adultos) - que expressam o carácter excessivo e diverso da alimentação nesses dias, acentuando-se o consumo de doces, refrigerantes e continuando o consumo de fritos ainda que diferentes (com excepção das batatas fritas) dos consumidos quotidianamente.

O documento em análise permite-nos concluir que os fornecimentos facultados pelo Banco Alimentar Contra a Fome recobrem também as ementas dos dias de festa. Assim, observámos que a carne para assar e fazer sandes foi fornecida pelo Banco Alimentar Contra a Fome bem como os ingredientes para alguns doces (chocolates e gelatinas), os gelados, refrigerantes e cervejas. A farinha e o açúcar fornecidos mensalmente foram acrescidos de quantidades compradas para a festa. Até os kiwis e maçãs utilizados para as compotas foram produtos distribuídos gratuitamente pelo Banco Alimentar Contra a Fome.

Ao mesmo tempo que se preparavam na cozinha os componentes alimentares da festa, nas salas de actividades cada educadora de infância desenvolveu, com o seu grupo, um conjunto de situações que visavam uma apresentação pública em 19 de Abril. Os festejos decorreram em três etapas: o almoço; as dramatizações das crianças para os pais, outras crianças e adultos; a feira com lanche e venda de rifas. Para a representação todos os grupos, desde os bebés aos mais velhos, ensaiaram canções, poesias ou dramatizações para exibirem.

No grupo em que focalizámos a observação para este trabalho, o tema da dramatização prendeu-se com as sementeiras, crescimento e cuidados com plantas, remetendo para a simbolização e síntese da experiência da horta que, entretanto, se tinha iniciado. Tratou-se de uma coreografia de grupo em que cada menino usou fantasias alusivas a frutas ou legumes imitando as plantas. No início todos os meninos estavam deitados e iam-se levantando lentamente, ao som das Quatro Estações / Vivaldi. Ao toque de um dos meninos, com um regador na mão, e de uma menina fantasiada de sol, as “plantas” esticavam-se até ficarem em pontas dos pés e de braços estendidos representando o ciclo de crescimento e cuidados com as plantas.

Esta encenação requereu um trabalho intenso de preparação de fantasias que implicou, em muitas manhãs do mês de Abril e na última semana de Março, um afastamento dos adultos cuidadores das actividades dos meninos. Foi frequente observar a educadora de infância e a auxiliar sentadas a uma mesa preparando as fantasias e chamando as crianças apenas para provarem os respectivos trajes enquanto o grupo deambulava, sem orientação, pelos espaços e materiais. Em consequência desta dissociação de actividades entre adultos e crianças viveu-se, nestas semanas, um ambiente agitado que foi provocado pelas preparações para a festa sem participação planeada das crianças no projecto. Como já descrevemos este foi um dos momentos mais difíceis durante o trabalho de campo, caracterizando-se por uma alteração na nossa forma de participação nas actividades diárias.

Neste período, a desorganização das actividades quotidianas dificultou condições satisfatórias de observação e de relação não directiva com as crianças. Optámos por abandonar a nossa posição de observação participante em favor de uma predisposição para a acção que incluiu a orientação de actividades educativas não

relativas à alimentação. Como referimos no ponto sobre a metodologia, a estratégia que utilizámos para repor a lógica dos papéis desempenhados foi um afastamento temporário deste cenário, depois da festa, provocando o reapropriamento de funções pelos cuidadores profissionais.

Os serviços administrativos – contabilidade e coordenação pedagógica – apoiaram as diferentes actividades de preparação para a festa, assegurando a aquisição e disponibilidade dos diferentes materiais necessários incluindo luzes, música e palco para o dia da festa. A coordenação pedagógica ainda garantiu a comunicação entre educadoras de infância na estruturação das diferentes etapas da festa – almoço; representações das crianças; feira – promovendo a funcionalidade de todas as sequências.

No Sábado, 19 de Abril, todos os funcionários chegaram cerca das 8h.30m. da manhã e distribuíram-se por diferentes tarefas: preparação das barracas de “comes e bebes” nos refeitórios, tenda para venda de rifas à entrada do estabelecimento. O palco e o equipamento de som foram montados pelo marido da coordenadora (também membro da direcção da Associação) e pelos filhos. Estes foram os responsáveis pelo som durante as representações das crianças e pela música que animou o convívio e feira que se seguiram. Enquanto num refeitório se preparavam as barraquinhas da festa, no outro prepararam-se as mesas para o almoço comemorativo no 22º aniversário da fundação.

Foram os trabalhos na cozinha que integraram maior número de pessoas. Enquanto Matilde e Ivone adiantavam o almoço (carne de porco à alentejana) todas as pessoas foram ajudando a dispor os alimentos para a feira, a confeccionar a salada de alface para o almoço e ainda a salada de frutas para a sobremesa e para vender à tarde. Os maridos de duas funcionárias ocuparam-se da compra do gelo e das condições das bebidas tendo ajudado Matilde a fazer 12 litros de sangria. Neste dia a alteração dos espaços, equipamentos e tarefas reforçou a natureza disruptora da festa face ao quotidiano do estabelecimento conduzindo a uma (des)organização diferenciada das relações entre as pessoas.

As sequências da festa indiciam níveis diferentes de convivialidade e prestígio entre os diversos intervenientes. O almoço (12h.30m.) integrou um número

restrito de participantes e o acesso aos lugares descreveu uma hierarquia de prestígio muito precisa: ao centro, o presidente da mesa da Assembleia Geral – um sócio fundador – ladeado à direita e à esquerda por sócios fundadores que trabalharam na casa e em frente, a actual coordenadora pedagógica e membros do conselho fiscal. Na extremidade esquerda da mesa concentraram-se os trabalhadores mais recentes, já praticamente desconhecidos dos convidados de honra, os familiares de funcionários e nós próprios. A posição de cada um dos participantes à mesa do almoço manifestava uma hierarquia de participação nos momentos da fundação do estabelecimento.

O acesso aos alimentos também obedeceu a uma ordem de prioridades conforme o prestígio dos convivas o que acentuava o seu lugar, central ou periférico, naquela hierarquia de participação. Este almoço anual destina-se a reunir os primeiros trabalhadores, os actuais trabalhadores e suas famílias, sócios fundadores incluindo os militares que, em Abril de 1975, apoiaram a ocupação da casa para jardim de infância. Algumas destas pessoas ocupam, agora, lugares nos corpos directivos da associação (Assembleia geral, conselho fiscal) projectando o passado na experiência do presente. No sentido desenvolvido por Connerton (1993) a Festa da Fundação, nas suas sequências diferenciadas, destina-se a reafirmar as memórias primordiais da Associação, tanto junto do pessoal recente, como junto das famílias das crianças.

À tarde as representações das crianças (15h.00m) afastaram-nas momentaneamente das famílias transformando-as no fulcro da festa e lembrando que elas foram a razão primeira da fundação do estabelecimento. A seguir a feira e o lanche (17h.00m.) foram oportunidades de reencontro e convívio intra e interfamilias. A dimensão pública desta celebração acentuou-se pelo facto de outros familiares, além dos pais dos meninos, assistirem a esta encenação. O convívio com as funcionárias foi limitado porque na primeira etapa da tarde estiveram ocupadas a preparar os meninos para as dramatizações e na segunda etapa permaneceram ocupadas com as vendas de alimentos e rifas. A abundância e diversidade de propostas alimentares, a música de feira, as rifas reforçavam o carácter intensivo da festa enquanto corte com a estruturação quotidiana do tempo – espaço e relações interpessoais. O excesso de alimentos, a intensidade da música, a dimensão pública da celebração exprimiam uma intenção escondida de afirmar a vitalidade e eficácia da associação.

Nesta festa observámos uma preocupação económica relativamente à reposição dos gastos alimentares mas, opostamente, notámos um gasto exagerado de materiais para confeccionar fantasias e decorações efémeras que tornassem as representações dos meninos esteticamente apelativas. Parece-nos que a este facto não é estranha a dimensão pública da dramatização que coloca em jogo a competência profissional dos cuidadores e do próprio estabelecimento. Da mesma maneira a abundância e diversidade de alimentos (com)prova uma boa gestão e a competência das funcionárias da cozinha, através dum acto discursivo em que todas as decisões e operações se definem como conteúdos que visavam certificar o sucesso presente daquela iniciativa que, em 1975, congregou um grupo de pessoas – a ocupação de um espaço para montar um jardim de infância.

No final do dia as funcionárias e os seus familiares, conjuntamente com alguns familiares das crianças, reordenaram o espaço e os equipamentos para que na segunda-feira, 21 de Abril, o estabelecimento funcionasse reequilibradamente. O ciclo festivo institucional, no ano lectivo 1996/97, terminou com a Sardinhada – festa de encerramento do ano lectivo. Esta decorreu no dia 27 de Junho / sexta-feira, entre as 17h.00m e 21h.00m, sem alterar a rotina quotidiana de trabalho com os meninos. Noutros anos este momento festivo foi desdobrado em duas festas – a Sardinhada e a “entrega de diplomas”.

A análise do documento de contabilidade sobre os alimentos da festa (Anexo A.13.B) indica a sua aproximação aos arraiais lisboetas de santos populares – sardinhas com pão, bifanas de porco, chouriço assado, caldo verde, salada (alface, pepino, tomate e pimentos) doces e bebidas diversas. Neste conjunto de alimentos as sardinhas, a salada com pepinos e pimentos, a profusão de doces, os refrigerantes e outras bebidas constituem-se como os elementos de excepção na alimentação escolar dos meninos.

A aquisição de alimentos distribuiu-se pelos comércios de bairro, pela peixaria que habitualmente fornece o estabelecimento e pelos fornecimentos do Banco Alimentar Contra a Fome (ingredientes secos para as sobremesas e refrigerantes). A couve para o caldo verde foi oferecida por uma mercearia da rua afirmando o reconhecimento local do jardim de infância. Os doces foram confeccionados ao longo

da semana e as sardinhas e as bifanas foram temperadas (sal) na quarta-feira e de novo congeladas até ao dia da festa. O caldo verde e as saladas foram confeccionados no próprio dia durante a tarde. A partir das 16h.00m transportaram-se as primeiras doses e o marido da coordenadora, com as funcionárias da cozinha, trataram do lume (em fogareiro de carvão) para grelhar sardinhas e bifanas. Esta operação (manter o lume /grelhar) manteve ocupadas durante a festa, rotativamente, todas as funcionárias do estabelecimento sempre supervisionadas pelos “especialistas” do fogo.

O ambiente de arraial era visível também na decoração de arcos, balões e festões, pela música alusiva (marchas populares) e pelas rifas que sorteavam manjericos. Oliveira (1984) diz o seguinte sobre o ciclo festivo de Junho em Portugal: *“Por toda a parte, em Portugal, o S. João é uma festa pública e colectiva, interessando as comunidades totais ou parciais. Esse carácter não é evidentemente exclusivo desta celebração; mas em nenhuma outra como esta, especialmente nos casos citadinos, ela atinge o nível da totalidade prática da população, que nela participa com alegria, exuberância e espontaneidade tais, que fazem dela um acontecimento festivo sem igual, no qual tomam parte todas as classes, que nessa ocasião esquecem os seus quadros habituais e se misturam nas variadas diversões (...).*

Em Lisboa o ciclo de Junho abrange as celebrações em nome dos três ‘santos populares’ – Santo António, S. João e S. Pedro – e, consta de iluminações festivas, desfiles e ‘marchas’ de ‘bairros’, com as suas cantigas, bandeiras e luminárias, bailes populares, fogueiras em certas ruas e bairros populares, venda de ervas aromáticas, etc.” (p. 124). Era este o ambiente do quintal naquela tarde de 27 de Junho reproduzindo as festas do bairro em que se situava a associação. Tratou-se de mais um momento festivo que recriou datas do calendário geral para intencionalizar estratégias de afirmação da escola e do seu reconhecimento social.

Neste contexto de festa de santos populares, observámos a erupção de um momento mais intimista que homenageou os meninos mais velhos do jardim de infância e das actividades de tempos livres significando, respectivamente, a passagem ao ensino básico e o limite de idade para frequentar o estabelecimento. Para este momento, os rapazes e raparigas alvo da celebração vestiram trajes académicos, feitos em cartolina pelos adultos cuidadores, e foram chamados, um a um, a um palco

improvisado onde receberam da coordenadora ou das educadoras responsáveis um diploma certificando da sua passagem pelo estabelecimento e a entrada numa nova etapa de responsabilidades.

Na totalidade das situações observadas o formalismo e individualização deste momento estabeleceu-se como uma estratégia de reconhecimento dos trajectos individuais de crescimento dos meninos. Num cenário de “faz de conta” que reproduzia um episódio público da vida académica no país, as famílias e os cuidadores profissionais foram tocados pelo reconhecimento do crescimento destes rapazes e raparigas que iam entrar em novas etapas da vida com exigências diferentes. Para os meninos, foi o reconhecimento público da sua entrada numa nova etapa da vida e da sua capacidade de enfrentarem novas responsabilidades.

Esta celebração individualizada, conjuntamente com as festas de aniversários, foram os mecanismos institucionalizados que observámos para celebrar percursos pessoais. As festas de aniversário consistiam numa merenda da tarde reforçada por um bolo de aniversário, que as famílias traziam ou que as funcionárias da cozinha confeccionavam (no caso dos meninos cujas famílias não tinham mandado bolo de aniversário para esse dia). A refeição também incluía rebuçados, bolachas e nalguns casos as famílias enviavam refrigerantes (Coca-cola e Seven up) e chapéus de cartolina. Além disso, o menino homenageado apagava as velas, enquanto adultos e crianças lhe cantavam os parabéns. Os irmãos e amigos de outras salas eram convidados a integrar esta celebração. Nesse dia a educadora afixava, na parede do refeitório, um cartaz em cartolina dizendo por exemplo: “*Hoje o Telmo faz 4 anos! Parabéns*”. Este cartaz era ilustrado com desenhos feitos pelos outros meninos do grupo e a criança que fazia anos levava-o para casa, ao fim do dia.

As festas de aniversário, tal como o momento académico na festa de fim de ano lectivo / Sardinhada, individualizavam uma criança ou um grupo restrito de crianças através de uma situação dramatizada. As crianças eram subtraídas ao grupo e reintegradas numa nova etapa da vida conforme a uma organização ascendente e linear da vida. Weil (1986), num estudo sobre a ritualização das festas de aniversário num jardim de infância israelita, observa que o ritmo destas celebrações individualiza os meninos ao mesmo tempo que os agrega a uma identidade colectiva ao enfatizar as

fronteiras do grupo através da participação colectiva na homenagem ao menino que faz anos. Mais, ainda, consideramos que o sentimento de pertença e participação numa identidade colectiva se desenvolve porque todos os meninos são alvo do mesmo tipo de festa num momento individualizado. O facto de poder haver crianças ou adultos estranhos ao grupo nesta homenagem reforça a excepionalidade do momento e define o grupo abrindo-o a outras colaborações.

Ao longo do ano lectivo, notámos a infiltração de outras situações que desequilibravam a homogeneização do grupo de crianças em favor de uma particularização individualizada. Nesta perspectiva, os alimentos trazidos de casa para a merenda da tarde e registados nas ementas realizadas pelos meninos, bem como a participação de mães em algumas actividades culinárias, propiciavam estratégias de individualização de cada criança na sua circunstância própria. Berger e Luckmann (1993) consideram que a periodização da biografia pessoal ao individualizar significativamente as experiências pessoais torna os sujeitos legíveis / compreensíveis para si próprios e para os outros. *"...a totalidade da vida do indivíduo, a sucessiva passagem pelas várias ordens de uma ordem institucional, deve ser tornada subjectivamente significativa. Em outras palavras, a biografia individual nas suas várias fases sucessivas, institucionalmente pré-definidas, deve ser dotada de sentido que torne a totalidade subjectivamente plausível"* (p. 127).

Por isso, no segundo conjunto de situações festivas, considerámos situações diferenciadas da rotina escolar que introduziram e legitimaram pequenas alterações no tipo de aprendizagens (referentes à alimentação) proporcionadas às crianças. Tomámos, como indicadores de análise, os registos do trabalho de campo e os registos produzidos com os meninos sobre as diferentes actividades. Os registos co-produzidos com as crianças estabeleceram-se como uma memória do grupo. Enquanto estratégias de apropriação do real, estes registos são mediadores entre uma etapa exploratória, em que o saber é interiorizado por práticas de incorporação da experiência e uma etapa de inscrição dos saberes que traduz, no sentido expresso em Connerton (1993), a transição de uma cultura oral para uma cultura escrita. A palavra das crianças, transcrita pelos adultos, tornava-se o elemento de transição entre duas memórias – uma fundada na palavra oral individualizada e outra no texto escrito

partilhado pelo grupo. Neste sentido, desenhos, pinturas e colagens são também considerados formas intermédias de registo gráfico da experiência num percurso de socialização da palavra oral à palavra escrita.

O livro de receitas (Anexo B.4) é o primeiro desses registos que vamos analisar. Trata-se de um livro com páginas em cartolina de 70 cm x 50 cm, onde foram registadas ao longo do ano lectivo várias actividades culinárias. O registo incluía tanto a receita, ingredientes e quantidades das diferentes preparações culinárias, como as diferentes operações que constituíram a actividade. Cada frase escrita pela educadora de infância era ilustrada com desenhos dos meninos, recortes de revista colados ou mesmo fotografias captadas durante o processo de trabalho culinário. Estes textos recorriam a diferentes formas de representação gráfica da experiência e denotavam uma preocupação em aproximar as crianças da escrita. Nalgumas páginas do livro está patente a aproximação dos grafismos das crianças às letras (p. 2; p. 8; Anexo B.5). No livro de receitas do grupo não aparecem referenciadas as preparações culinárias que as mães vieram preparar à sala de actividades com os meninos.

A primeira receita registada resultou da confecção das bolachas para a reunião de pais em Outubro de 1996. Os registos seguintes memorizam a confecção de bolo de leite, salada de frutas, pão, sumo de limão, sumo de laranja, requeijão, sopa. Nalguns registos aparece o objectivo da confecção culinária, por exemplo: *“Fizemos bolachas para os pais comerem no dia da reunião”* ou *“fizemos pão para o nosso lanche”* ou *“fizemos sumo para beber ao lanche”*, e são sempre fixados em texto escrito os procedimentos culinários reproduzidos verbalmente pelas crianças.

A ideia de fazer requeijão surgiu a partir de uma conversa fortuita com o João que referiu ter comido requeijão em casa da avó. A partilha desta experiência no grupo de crianças permitiu verificar que algumas crianças conheciam e gostavam de requeijão enquanto outras não sabiam o que era, nenhuma sabia como se confeccionava. O diagnóstico desta situação ofereceu-se como uma oportunidade para promover uma nova situação de descoberta do real em que, não só se contactasse com o alimento, como se descodificasse a sua cadeia de elaboração até à origem possível (dado que se utilizou leite já empacotado e limões existentes na cozinha). O registo resultante fixa e socializa as diferentes operações realizadas permitindo,

regularmente, lembrá-las como uma vivência do grupo. Desta experiência ainda resultou um registo informativo para os pais e a avaliação registada de quem tinha gostado, de quem tinha provado e não tinha gostado e de quem nem tinha querido experimentar este saber. Nesta situação a disponibilidade para saborear este alimento afirmou-se como consequência de uma familiarização anterior com este produto. As crianças que gostaram foram as que já tinham alguma familiarização com o alimento confeccionado. Os meninos que não comeram não tinham nenhum contacto anterior com requeijão, o que atesta como o gosto alimentar se constrói pela intimidade com os sabores.

A confecção da sopa com legumes da horta foi uma das actividades mais abrangentes na perspectiva de um contacto precoce com os ingredientes. Para poder fazer a sopa em Abril de 1996 foi preciso, desde o início de Janeiro, preparar a terra num bocado do quintal, repetindo uma situação que cada grupo de crianças e adultos cuidadores vivia anualmente. Depois, em cada semana até Abril, foi preciso regar, tirar as ervas daninhas, afastar uns dos outros os pés de couve que tinham nascido demasiado próximos. Foi uma possibilidade de as crianças explorarem directamente materiais naturais como terra, água, plantas e alfaias (interditas no quotidiano) como a enxada e a mangueira de rega que permitam outras actividades excepcionais como sulcar, remexer a terra, brincar com água, regar. Estas operações repetidas promoveram um conhecimento temporalmente estendido sobre alguns dos elementos que vieram a constituir a sopa que os meninos confeccionaram em Abril.

O registo – Fizemos uma horta no quintal – reproduz as etapas iniciais do trabalho na horta através da experiência relatada de cada criança. As fases intermédias entre o início da horta e a receita da sopa (resultante da confecção) não foram guardadas em registos o que diminuiu as possibilidades do grupo de crianças lembrar processualmente as experiências realizadas. Escrever com as crianças estabelece-se sobretudo como uma estratégia de construção e socialização de uma experiência vivida por cada uma no colectivo de crianças. Registar desenvolve uma atitude retrospectiva e reflexiva sobre as acções realizadas com o corpo. Trata-se de facilitar uma memória ao reproduzir, compreensivamente, as práticas efectuadas e de construir

um saber colectivo (um quadro de experiências comuns) que esclarece o sentido do grupo e a participação de cada criança nesse “nós”.

As actividades culinárias, desenvolvidas com o grupo de crianças, fizeram da alimentação um tópico mais participado, em vez de um serviço prestado pelos adultos, do qual as decisões, avaliações e acções dos meninos eram a maior parte das vezes excluídas. Mesmo assim, constatámos que estas situações eram extraordinárias e não se integravam no ciclo efectivo do trabalho adulto. No dia em que os meninos confeccionaram sopa, foi essa a sopa que comeram ao almoço e nós, a educadora de infância, a auxiliar de acção educativa e a coordenadora almoçámos com eles elogiando o bom sabor da sopa. O mesmo não aconteceu quando amassaram e cozeram o pão. Surpreendentemente, nessa tarde, para a merenda, apareceram no refeitório dois tabuleiros de pão com manteiga – um com o pão confeccionado pelos meninos (que à tarde, antes do lanche, o tinham barrado com manteiga) e outro tabuleiro com o pão preparado pelas funcionárias da cozinha. Esta situação denota uma desarticulação informativa entre educadores responsáveis e funcionárias das cozinhas mas, sobretudo, indica como a colaboração dos meninos em situações do quotidiano era imprevista e excepcional.

A reencenação de ciclos de trabalho promoveu a construção do real duma maneira mais autêntica mas que, mesmo assim, não incluiu cooperativamente a participação dos meninos nas cadeias operatórias efectivas. A natureza ocasional e excedentária destas actividades planeadas como meios de participação social e aprendizagem, relega-as para um circuito fechado de interacções no grupo. Mantêm-se como meios episódicos de apropriação do real que não se expandem para os níveis de acção detidos pelos adultos.

O facto de termos estado junto deste grupo de crianças, durante o ano lectivo 1996/97, a recolher dados no terreno sobre os factores que interferem na estruturação do gosto desencadeou, por parte dos cuidadores profissionais, dos familiares e da próprias crianças, uma atenção selectiva aos aspectos alimentares. As trocas de informação que fomos desenvolvendo com todos os intervenientes motivaram iniciativas associadas à aquisição reflexiva de conhecimentos sobre a alimentação e ao melhoramento dos níveis de autonomia das crianças nesta situação. Um ambiente

global de confiança entre pais e cuidadores profissionais e, a partir de Janeiro, as entrevistas com os pais das crianças sobre a alimentação em casa, facilitaram a comunicação e a atenção sobre este tema e algumas mães dispuseram-se a dinamizar actividades culinárias com os meninos. As mães que estiveram presentes nestas actividades ensinaram a confeccionar guloseimas ou o “petisco” que o seu filho mais gostava.

Tratou-se de uma situação de individualização das crianças favorecendo o seu reconhecimento personalizado como elemento do grupo. Algumas famílias, que não puderam colaborar nestas actividades, não o deixaram de fazer mandando algumas guloseimas preferidas (e já não só doces mas também frutas). Por exemplo, em Junho, uma avó que tinha estado de férias no Minho mandou, pelo neto, cerejas e um ramo de cerejeira com folhas e frutos a partir do qual se fez uma actividade de observação. No mesmo mês, a mãe de uma menina mandou, para o grupo, ameixas que todos provaram. Estas duas situações foram nomeadas e agradecidas através de registos ilustrados e afixados no expositor da porta da sala de actividades (Anexo B.5). Estas actividades, como as festas de aniversário, ao individualizarem os meninos suscitam a sua participação no grupo e o reconhecimento pelos outros reafirmando uma identidade colectiva. O grupo define-se pela participação de cada um, de que as mães e a família são extensões de afecto e razões da identidade pessoal.

As prestações das mães, como orientadoras de actividades culinárias, foram mediadas por contraprestações das crianças no dia do pai (19 de Março de 1997) e da mãe (25 de Maio de 1996) em que os meninos fizeram, no jardim de infância, para oferecer respectivamente compotas de frutas variadas e um cartaz com colagens reproduzindo a “roda dos alimentos” que, entretanto, fora exposta na sala de actividades e no refeitório. No dia 12 de Fevereiro, a mãe do António que é Cabo Verdeana, fez para os meninos cuscuz - uma massa de farinha de milho e mandioca que coze, em banho maria, num vaso de barro com cinco orifícios que permitem a circulação do vapor de água e que é denominado “binde”. Os meninos comeram este bolo à merenda da tarde acompanhado com mel de cana de açúcar.

Todos os meninos comeram bem este bolo mostrando satisfação por ter sido confeccionado pela mão do António mas, os adultos cuidadores de outros grupos,

manifestaram desconfiança face a um alimento desconhecido. Entre as crianças do grupo, o António e a Ana são os mais familiarizados em casa com o sabor do milho, mas não notámos resistência de nenhuma outra criança, mesmo das mais esquivas a inovações na alimentação, a experimentar e a comer o bolo da mãe do António. Esta reacção diferenciada dos adultos e das crianças sugere-nos, mais uma vez, que o gosto alimentar é um comportamento aprendido. A desconfiança alimentar pode traduzir uma atitude de inaceitação da diferença o que se manifestou na rejeição adulta em provar o bolo da mãe do António. Contrariamente, as crianças que interpretam o real pela via dos afectos aderiram com prazer a um doce desconhecido para a maioria mas que fora confeccionado pela mãe de um parceiro no grupo.

A segunda destas sessões foi em 17 de Abril de 1997 e foi protagonizada pela mãe do Mário que fez, com os meninos, bolo de chocolate. Esta manhã foi especialmente importante para o Mário que só entrou em Janeiro e não conhecia anteriormente nenhuma das crianças ou adultos, o que tornou a sua integração difícil. A permanência da mãe na sala era sempre desejada por ele e, neste caso, o papel activo da mãe ao ensinar os outros meninos a fazer o seu bolo preferido trouxe-lhe uma satisfação visível ao longo de todo o dia que culminou quando comeram fatias de bolo durante a merenda da tarde.

A última destas actividades aconteceu em 23 de Junho de 1997. Em Maio e Junho detectámos, por conversas informais, que várias crianças gostavam de caracóis e que frequentemente comiam com os pais este “petisco”. Na entrevista com a mãe de Carlos (Janeiro 97) lê-se a dado passo: “... *E aliás é uma óptima companhia para ir assim provar, mesmo para petiscar. Ai nossa senhora... caracóis então... bem se a gente demora muito a descascar, ele come com casca e tudo. (...) Bem, ele adora caracóis. (...) E pãozinho. Se for chouriço assado ou caracóis... ah isso é um companheiro que não sai ali da mesa enquanto não estiver tudo no fim. Não sai da mesa. É aquelas tostazinhas pequeninas com paté, com petiscos adora! Ou só com manteiga. Bem isso enquanto houver petiscos na mesa ele não sai dali. Desde que lhe agrade*”.

A mãe de Ana, uma criança considerada no ponto 2.3 deste trabalho, também refere na entrevista (Março 96 / Anexo C4): “*Caracóis gosta. Amêijoas não*

gosta muito. As amêijoas e assim moelas não gosta muito. Gosta de camarão mas não são muitos. É só assim um ou dois. Caracóis, isso sim, gosta". Outras entrevistas tratadas no capítulo seguinte – Os sabores da vida dos meninos “reflectem a mesma apetência das crianças para estas comidas que indisciplinam de sabores o ritmo e a sequência das refeições. Petiscar é comer um bocadinho disto e daquilo sem uma regra rígida relativamente às sequências, quantidades e modos de consumo e introduz uma dimensão lúdica, uma sociabilidade festiva e extraordinária, na rotina alimentar das refeições quotidianas. Note-se que na entrevista com a mãe do Jacinto (Anexo C.2A) os petiscos são considerados uma coisa extravagante: “... *E depois gosta de coisas extravagantes, camarão e conquilha, até aqueles petiscos que a minha mãe faz. Adora moelas. Até o paté com pão. O miúdo adora aquilo*”.

No caso da Catarina apercebemo-nos que geralmente acompanhava os pais, ao fim de semana, na recollecção de caracóis e, em casa, ajudava a prepará-los e para comer. Estas circunstâncias estimularam-nos a solicitar a mãe da Catarina para dinamizar uma actividade culinária bem diferente das habituais. A singularidade da situação é patenteada pelo conjunto de textos informativos que provocou (Anexo B.6). No último destes textos pode ler-se: “*Hoje o nosso lanche foi muito bom!... Comemos caracóis, fez a mãe da Catarina. As senhoras crescidas também comeram*”. Esta última frase traduz um interesse que ultrapassou o grupo das crianças e que foi partilhado também pelos adultos cuidadores, não só os responsáveis deste grupo de meninos mas também a coordenadora pedagógica e as funcionárias da cozinha que, nesse dia, tomaram a merenda da tarde com os meninos.

Observámos que António não gostou nada de comer caracóis e Ana também não se interessou por este alimento. Contrariamente crianças que geralmente comiam com pouco interesse outros alimentos gostaram desta variância na dieta escolar e a Catarina, além de comer várias vezes, dizia a todos repetidamente “*A minha mãe é que fez*” e “*A minha mãe faz bem. Gostas?*”. Mais uma vez observámos como a familiarização com os alimentos define a predisposição para o gosto alimentar – prazer / adesão vs. aversão / repugnância. Só as duas crianças de origem cabo-verdeana mostraram menos interesse por este alimento. Todas as outras comeram

com agrado sem revelar qualquer atitude de estranheza ou desconhecimento face à confecção ou sabor dos caracóis.

Desta maneira percebemos que se tratava de um alimento a que várias crianças estavam habituadas tanto a ver preparar como a comer com os pais, não mostrando estranheza pela preparação em que os caracóis são cozidos vivos, tentando sair da panela. Durante esta operação, foi preciso a mãe de Catarina empurrar várias vezes, com uma colher de pau, os caracóis para o fundo da panela, o que era sempre acompanhado por risos e palavras excitadas dos meninos.

O sabor viscoso dos caracóis também não causou relutância a não ser nas crianças cabo-verdianas que não conseguiram comê-los. António também manifestava repugnância por outras preparações com o mesmo tipo de textura nomeadamente ovos transformados em ovos mexidos e omeleta. Não era capaz de ingerir peixe à Braz e, embora os adultos cuidadores atribuíssem esse comportamento a um desconhecimento do sabor do bacalhau, pensamos que a intolerância a este prato era causado, não pelo sabor do peixe seco salgado, mas pela viscosidade dos ovos preparados em omeleta. A adesão a novos sabores é uma atitude mental e um comportamento aprendido por (re)conhecimento continuado desses sabores que permite o alargamento das fronteiras iniciais do gosto alimentar, embora se tenham que considerar diferenciações individuais na estruturação da sensibilidade alimentar.

A familiaridade com o sabor dos caracóis é, como referem Flandrin e Montanari (1998), uma prática cultural, uma opção por um produto abundante de recollecção fácil e barata cuja transformação à base de ervas aromáticas selvagens (orégãos), alho e azeite melhora o sabor dos alimentos sem os encarecer. Os petiscos – caracóis, moelas, pequenos moluscos das rochas – diversificam a dieta em conteúdos e sabores conferindo-lhe uma dimensão peculiar sem a tornar necessariamente mais dispendiosa o que pode ser um factor determinante em orçamentos de famílias trabalhadoras.

Este segundo conjunto de actividades que analisámos diferencia-se das festividades e celebrações institucionalizadas por não serem actividades de uma tradição, reactualizadas ano após ano, segundo uma matriz cognitiva e emocional reconhecível pelos sujeitos participantes. Foram actos inaugurais, incidentes

introduzidos que, desestruturando a organização do espaço / tempo e relações no quotidiano provocaram pequenas reestruturações no contexto em estudo.

A partir da nossa participação no quotidiano escolar dos meninos foi possível desencadear, em colaboração com os cuidadores profissionais e as famílias, algumas actividades relativas à cadeia operatória da alimentação que projectassem este tópico em actividades e projectos planeados. Assim, consideramos que o desenvolvimento do quadro semanal – “*o que nós comemos*”, co-elaborado com os meninos, a montagem de uma cozinha portátil (Fevereiro de 1997) e o facto dos meninos se terem começado a servir ao almoço (Março de 1997) são indicadores de uma atitude mais inclusiva perante a alimentação das crianças. A permanência no terreno, a interacção com as crianças e a troca de informações com adultos promoveram, a propósito da alimentação, alterações nas representações dos adultos e das crianças sobre as actividades quotidianas e as respectivas possibilidades de intervenção.

A cozinha portátil era um carro de cozinha com várias prateleiras, igual aos que são usados domesticamente para acondicionar cebolas e batatas. Neste carro colocaram-se colheres de pau, recipientes de várias dimensões, dois espremedores de citrinos, panos de louça, pegas e um bico de fogão eléctrico. O conjunto de utensílios culinários favoreceu a emergência de situações de brincadeira – simulações – e de experimentações culinárias autênticas. Com este material foi possível preparar o requeijão, a sopa, os caracóis, sumo de laranja e pipocas sem alterar a rotina de trabalho da cozinha. A este aumento da possibilidade de experiências no espaço da sala de actividades correspondeu uma maior independência do grupo (crianças e cuidadores profissionais) face a constrangimentos funcionais inibidores mas, perdeu-se a autenticidade de recorrer ao espaço da cozinha para cozinhar os alimentos, mesmo que as preparações em cru decorressem sempre na sala de actividades, evitando a permanência prolongada de crianças num espaço interdito. A cozinha como espaço de trabalho ou convívio (hora do almoço, merenda da tarde, intervalos) era um espaço dos adultos só consentido às crianças em momentos extraordinários.

Quando em Março os meninos começaram a servir-se “sozinhos” depois de comer a sopa, esta situação implicou um projecto de alargamento da sua

responsabilidade relativamente aos alimentos a ingerir. De consumidores passivos, sem decisão nas escolhas, as crianças começaram a ser co-responsáveis (apoiadas pelos cuidadores profissionais) quanto aos alimentos e quantidades decididas. Este passo seguiu-se à familiarização com actividades culinárias, com cartazes afixados na sala e motivo de conversas ocasionais sobre os alimentos (a roda dos alimentos; alimentos nossos amigos), com jogos (lotos e puzzles) sobre as lojas onde se compram os diferentes alimentos, com a construção de cartazes em que as crianças identificavam e colavam imagens dos alimentos que compõem as diferentes refeições, ou com os alimentos proibidos às crianças (vinho, cerveja, café), ou com os que só se podiam ingerir em dias de festa (refrigerantes, doces, ovos, pizzas) os alimentos que se deviam comer diariamente (leite, pão, sopa, fruta, carne, peixe, massa, arroz).

Esta nova etapa traduziu uma alteração nas atitudes dos adultos face à alimentação que permitiu a uma maior participação das crianças nas decisões alimentares. No sentido apresentado por Giddens (1994), facilitámos uma atitude reflexiva sobre as possibilidades múltiplas de satisfação da fome e das necessidades do corpo. O desenvolvimento de condições efectivas para o conhecimento do papel nutritivo dos alimentos e para o desempenho de escolhas pessoais favoreceu sentimentos de autonomia e segurança emocional. A propósito da alimentação elaboraram-se projectos e desenvolveram-se soluções de compromisso entre prazer imediato e construção do prazer no sentido de uma socialização reflexiva do corpo, interpretado como lugar de inscrição e prática da identidade pessoal.

Em Março, a educadora comprou um coelhinho para a sala. Esta nova experiência foi uma oportunidade para os meninos conhecerem, cuidarem e responsabilizarem-se por um animal de estimação que teve até direito a nome próprio: Bombom. Na infância, o contacto com um animal permite desenvolver o sentido de responsabilidade perante um ser dependente, mais frágil, mas capaz de dar respostas activas de satisfação ou insatisfação. Além disso também se construiu um cartaz com a ementa do coelhinho explorando similaridades e diferenças com a ementa dos meninos – é o coelho definitivamente deslocado de animal próprio para a alimentação a animal de companhia, portanto inconcebível como alimento. No início da entrevista com a avó do João (Anexo C.3A) lê-se a este propósito: *“Eu não consigo mesmo porque a minha*

avó tinha coelhos e eu gostava tanto dos bichos que quando ela os ia matar eu berrava que me desunhava. Eu nunca comi coelho, eu acho que o coelho não é para comer, para mim o coelho é um bicho...”

Outras actividades, como histórias e lengalengas com motivos alimentares foram também utilizadas como estimuladores do interesse relativamente às questões da alimentação ou, simplesmente, como razão inicial para situações que também ultrapassavam o tópico da alimentação. Foi o caso específico de duas histórias contadas aos meninos, várias vezes, ao longo do ano: O Capuchinho Vermelho; Os Três Ursinhos / A Menina dos Cachinhos de Oiro. Tendo como ponto de partida os bolos para a avózinha e a comida da família de ursos, as histórias narradas proporcionaram momentos de conversa, de apresentação e resolução de problemas de acordo com o fim proposto no próprio conto ou de acordo com propostas das crianças quando a história tinha um final aberto.

Se, no Capuchinho Vermelho, a segurança trazida pelo caçador repõe a ordem inicial e resolve positivamente a ansiedade provocada pela desobediência da menina à mãe e pelo risco de confiar em estranhos, na história dos três ursinhos o final do conto não resolve a identidade da menina que se intrometeu na casa da família dos três ursinhos. Quando para terminar o conto perguntámos: “*Quem seria esta menina? Será que caiu da escada ao fugir? Será que se perdeu na floresta?*”, o João respondeu imediatamente: “*Ela é a Verónica. Está aqui. Agora já voltou da casa dos três ursinhos*”. A partir daí, sempre que contámos esta história, as crianças atribuíam-lhe este final resolvendo o elemento de ansiedade não resolvido. Bettelheim (1980) considera que este conto não resolve os dilemas do crescimento porque a menina, ao desaparecer, deixa intacto o lugar do ursinho como bebé da família. Contudo, o fim em aberto da história permitiu às crianças encontrar cooperativamente soluções para os conteúdos mais ambíguos, o que contribui sempre para o apaziguamento activo de ansiedade e dúvidas.

Tanto o ciclo de festas institucionais que reproduziu uma estrutura comunmente conhecida, como as actividades inaugurais que irromperam as práticas quotidianas, são indicadores de momentos excepcionais na alimentação e mentalidade subjacente. As festas cíclicas, decorrentes do calendário geral ou reatualizando factos

específicos do estabelecimento caracterizaram-se pelo excesso, diversidade e quantidade de alimentos extraordinários ou sazonais propostos (doces; pastéis; pipocas; sardinhas; castanhas; batata doce; refrigerantes para as crianças e algumas bebidas alcoólicas para os adultos). As actividades inaugurais integraram alimentos e situações não comuns no quotidiano e permitiram atitudes diferenciadas sobre a alimentação, valorizando o seu papel como tempo de aprendizagens sociais que excediam o consumo de alimentos e se reflectiam nas decisões e estilos alimentares propostos pelos adultos.

II.4 – Os sabores da vida dos meninos. As pessoas, as situações e a comida (O ponto de vista das famílias).

Neste ponto do trabalho propomo-nos discernir e interpretar as concepções familiares sobre a alimentação das crianças e as consequentes estratégias de persuasão e socialização do gosto alimentar. Este exercício constituiu-se como procedimento necessário à compreensão de alguns comportamentos das crianças enraizados na experiência vivida em família. Ao mesmo tempo, interessa-nos detectar como é que, no jardim de infância, o convívio com outras crianças e adultos influencia a estruturação do gosto individual e se repercute na organização das refeições em casa.

Para a realização desta análise utilizámos entrevistas realizadas (Janeiro a Junho / 97) a mães e a avós, sempre que se revelou serem um apoio contínuo das rotinas familiares e observações sistematizadas das crianças em diversas situações quotidianas no jardim de infância. As observações efectuadas focalizaram, sobretudo, o comportamento das crianças em situação de consumo alimentar ou em actividades relativas à alimentação (preenchimento do cartaz das ementas, culinária, jogos). Recorremos, complementarmente, à observação dos comportamentos das crianças em outras situações como meio para compreender, contextualizadamente, a especificidade de algumas das reacções das crianças em situação alimentar.

A decisão de incidirmos o nosso estudo em Jacinto, João, Ana e Verónica decorreu de dois critérios: a sua assiduidade que permitiu recolher informação suficiente sobre as suas características particulares em diferentes situações e a possibilidade de incluir entrevistas a avós ou ao pai (além das entrevistas às mães) como material exploratório para esta análise. Foi possível entrevistar tanto a avó de Jacinto como a avó de João e o pai de Verónica²⁹ participou, tal como a mulher, na entrevista sobre a alimentação da menina.

O caso de Ana é interessante pela sua invulgaridade: a mãe da menina era funcionária no estabelecimento e esteve três meses de licença de parto (Novembro – Dezembro – Janeiro). Durante esse tempo Ana não frequentou o jardim de infância.

²⁹ Num total de doze entrevistas o pai de Verónica foi o único que participou. Este dado convida a reflectir o carácter maternal da socialização nas primeiras idades.

Quando regressaram, a readaptação de Ana coincidiu com a colocação da mãe como auxiliar educativa do grupo. Do nosso ponto de vista, todas estas circunstâncias pessoais e institucionais interferiram nos comportamentos sociais de Ana e do próprio grupo de crianças. O pai, tal como o do João, embora não tenha participado na entrevista, deslocava-se com frequência ao jardim de infância mostrando sempre interesse pelo estudo em curso. Em Novembro, 1996, fomos convidadas para jantar em casa da Ana o que nos possibilitou contactar em concreto com uma refeição em família.

Jacinto: Data de nascimento – Julho/93

Em Maio de 1997 pesava 18 Kgs e media 1,00m.

Relativamente aos outros rapazes do grupo o Jacinto era, com o Carlos (99cm / 17Kg), o mais baixo mas pesava mais que o Frederico (18Kg / 1,08 m) e que Verónica (18Kg / 1,09 m). Durante o ano lectivo de 1996-97 só faltou duas semanas: em Janeiro porque esteve com papeira e em Maio porque esteve de férias com os avós maternos na praia da Samarra/Ericeira.

Tanto a entrevista da avó (Anexo C.2B) como a entrevista com a mãe (Anexo C.2A) esclarecem sobre uma rede familiar alargada – avós, tios, primos – que ultrapassava o núcleo familiar restrito – mãe-pai-filho – e se constituiu em situação de crise (separação dos pais de Jacinto) como um alicerce de relações e de re-organizações da vida quotidiana. Jacinto vivia no bairro em que se localizava o estabelecimento, no último andar de um prédio onde também habitavam os avós maternos e um tio. Na mesma rua mas noutro prédio, vivia um outro tio materno. Neste caso a proximidade facilitava um contacto assíduo e o desenvolvimento de laços de solidariedade fundados no parentesco consanguíneo.

De manhã, o Jacinto vinha com a mãe, a pé, para o jardim de infância e gostava de lhe ir dizer adeus do gradeamento do quintal que dava para o exterior, ficando a observá-la até desaparecer no fim da rua. À tarde, era a avó que o vinha buscar cerca das 17h. Só em Janeiro – Fevereiro quando esteve doente e os pais se

separaram é que observámos o Jacinto a chorar de manhã quando a mãe o deixava no jardim de infância. Nesta fase também notámos que chorava com mais frequência, batia muito aos outros meninos e procurava a companhia (e o colo) dos adultos em vez das outras crianças (tanto na sala de actividades como no recreio e no refeitório). O Guilherme foi desde o início do ano lectivo um amigo preferencial do Jacinto e no 3º trimestre observámos que passou também a brincar com a Catarina e a Raquel, tanto na sala de actividades como no quintal, mas nos meses difíceis da separação dos pais Jacinto mostrava-se ainda mais triste sempre que Guilherme faltava.

A entrevista com a avó do Jacinto (Anexo C.2 b) esclarece sobre o papel socializador da família nas várias etapas das biografias pessoais. É de notar que a última entrevista que realizámos com mães foi, exactamente, a da mãe do Jacinto porque a adiou três vezes, ou por se atrasar, ou por adormecer e faltar ao encontro marcado. A avó esteve sempre interessada em colaborar numa entrevista mas justificava que só depois da filha para ela não se sentir desresponsabilizada ou substituída.

A preocupação de responsabilizar a filha sem a desproteger é patente em várias momentos da entrevista: *“Até aos seis meses a minha filha estava em casa. Esteve a dar de mamar e a tratar dele, ela nessa altura vivia comigo. Depois é que ele foi para a creche, aos seis meses quando ela começou a trabalhar. Entretanto nesse ano arranjou uma casita e foi viver com o pai e com ele... com os dramas todos... Já sabe, não sabe? Dramas... droga, pelo meio... À tarde, a outra avó ou eu íamos buscá-lo à creche ele ficava aquele período comigo até a mãe chegar.”* Ou ainda *“...mas não dá problemas (referindo-se ao Jacinto). É uma criança quase auto-suficiente já se veste bem e o banho já o deixo sozinho quando toma banho lá em casa. Antigamente eu dava-lhe sempre o banho e quando a minha filha chegava ele já estava prontinho. Agora já é mais crescido, eu acho que a cerimónia do banho... as mães devem gozá-la pois é uma cerimónia engraçada...”*

Esta preocupação em apoiar, sem assumir a dianteira, tanto na educação do neto, como na organização da vida familiar da filha, parece-nos interessante e determinante para a segurança e estabilidade do menino sem anular o papel preponderante da mãe. Relativamente à autonomia da filha lê-se *“Eu todos os*

meses digo: "A partir deste mês vais passar a fazer o comer em tua casa". Só que surge sempre algum problema. Eu acho que é muito importante porque, de repente, eu desapareço e ela fica sozinha. Eu acho que faz bem fazer o jantar porque ocupa a cabeça. Enquanto está a fazer o jantar está ocupada. Mas logo apareceu aquele problema do pai que ela tem andado muito em baixo". Para concluir este pensamento ainda disse: "Eu pelo trabalho que me dá não é problema mas, era só para ela ter a sua obrigação. Ao fim de semana já tem essa obrigação. Mesmo da casa eu lavo-lhe a roupa porque ela não tem máquina mas ela é que trata da roupa e ela é que trata da casa e eu não dou sequer palpites lá na casa. (...) Porque acho que a casa é dela. Se estiver suja, se estiver limpa o problema é dela. Não é meu. Gosto pouco de me meter nessas coisas. Às vezes dou-lhe assim um raspanete pois fui lá e não gostei de ver as coisas como estavam, mas não vou lá fazer nada".

A presença da avó, na organização da rotina familiar, também é indiciada na entrevista com a mãe de Jacinto (Anexo C.2 A). Relativamente aos cuidados com os ingredientes e horários de consumo alimentar lê-se: "Não, a minha mãe nesse aspecto sempre foi uma pessoa muito cuidadosa. A minha mãe em relação a nós sempre se preocupou... uma refeição mais equilibrada, a sopa. Eu lembro-me perfeitamente, desde miúda, sempre comemos sopa ao almoço e ao jantar. Não escapávamos à sopa, principalmente no Inverno. No Verão, às vezes, lá escapávamos um bocado. Agora de Inverno sopa era com ela. E ela sempre teve essa preocupação... tanto que desde que ele nasceu foi ela, mais ou menos, que me ensinou a fazer as coisas. É o que ela diz às vezes mais vale os miúdos não terem tantos brinquedos, nem tantas porcarias mas, pelo menos, comerem como deve ser. Isso é fundamental e com ele sempre foi assim. Por exemplo, ele comigo fruta não come grande coisa, com a minha mãe é um desvario". Este excerto clarifica o papel estruturante da avó na relação diária com o Jacinto e com a filha ensinando-lhe o papel de mãe.

No início da entrevista com a avó, a senhora expressa assim a sua relação com o neto: "É, eu acho que sim que faz falta o apoio das avós. Têm mais experiência e depois as avós já estão mais moles em relação aos netos. Com os filhos era muito autoritária, com os netos já cedemos mais um bocadinho, apesar que eu sou um bocadinho autoritária com o Jacinto (...) Ele comigo, normalmente, porta-se melhor

do que com a mãe. Geralmente é ao contrário mas com ele... se ele estiver comigo e com o meu marido é uma maravilha. O miúdo não dá trabalho nenhum. Come sozinho e tudo. Se a mãe chega, pronto estraga tudo. Mas é natural, a mãe está fora todo o dia". Ao justificar as anomias na relação mãe-filho, a avó não deixa de revelar o seu papel preponderante face a uma certa menoridade psico-social pressentida na filha.

Esta interpretação é reanimada por uma informação que obtivemos em Março/98 através da própria mãe de Jacinto – Os avós de Jacinto deslocaram-se à Guiné/Bissau onde o avô tinha conseguido um contrato temporário (um ano) mais vantajoso de trabalho. A mãe de Jacinto, que entretanto se desempregara (Novembro/97), não estava a conseguir organizar-se sozinha (apesar de receber uma mensalidade dos pais) e decidira ir ficar com os pais até ao final do contrato do pai. É explícita a dependência emocional e económica do Jacinto e da mãe em relação ao núcleo familiar de origem para a resolução dos constrangimentos do quotidiano.

Na entrevista com a avó aparece expressa a maneira como o próprio Jacinto tinha já interiorizada essa dependência ao núcleo familiar dos avós: (sobre a festa de aniversário): *"Pois, o meu Jacinto anda muito preocupado com os anos. Ele faz agora anos, dia dezoito. (...) E então já anda a pensar na festa: "Oh vó, depois compras-me este barco?". Pois porque, para ele, eu é que compro tudo. Ele nunca pede à mãe para comprar porque está habituado, coitado, que lá em casa é que aparecem as coisas. E gosta muito de levar para casa: "Óh vó, isto pode ir para minha casa?", "Óh vó, dá-me este arroz para levar para a minha casa?", quer dizer ele quer é levar coisas lá de casa para casa dele e já me disse: "Tem que comprar sugus para os meninos e fazer um bolo e comprar as velas". Anda num entusiasmo, coitadinho."*

A avó disciplinadora é também a que mima e que explica assim esse adoçar da relação afectiva: *"Bolicao, de vez em quando eu compro-lhe um Bolicao porque eles coitadinhos vêem os outros e depois também querem comer, eu de vez em quando compro-lhe. Quando vamos ao Jumbo eu compro-lhe um Bolicao e ele coitadinho gosta tanto de chocolate... guloseimas. (...) E eu tenho isto... é um defeito das avós... tenho sempre uns chocolates pequeninos e à tarde, geralmente, ele pede um chocolate e eu dou-lhe só um... às vezes dois... pois eu acho que não é isso que lhe vai fazer mal. Aqui há dias achei-lhe muita graça porque eu estava a dizer-lhe:*

“Olha que tu qualquer dia ficas sem dentes... comes muitos doces, ficas sem dentes” e ele disse: “Pois, é por isso que a avó não tem dentes”. Eu tenho dentes postiços. Agora sempre que vai comer qualquer coisa diz: “ Oh vó se eu comer fico sem dentes”.

Note-se que as guloseimas, esses alimentos apreciados mas que estão para além da satisfação da fome e das necessidades nutrientes, são encaradas como “defeitos das avós”, alimentos extraordinários a ingerir controladamente mas que testemunham um “amolecer” de relação adulto – criança (no caso de avós – netos). Uma maior aspereza com os filhos é visível na crítica à alimentação de plástico de que as mães se socorrem: *“Eu acho que neste momento as mães estão a fazer uma alimentação muito má para os filhos. Às vezes, comem muito comer de plástico e eu acho que faz muita falta uma sopa, faz muita falta o peixe, a carne, os legumes, a fruta, o leite, o queijo e o iogurte. Eu acho que isso tudo faz muita falta e eu não concordo nada que o miúdo vá ao café de manhã e coma um donuts e uma coisa daquelas...bolicão...”* É explicitada ainda mais uma crítica: *“ As mães desta geração, neste aspecto não estão a colaborar muito bem porque há muito o hábito de comprar o comer feito. (...) Comer congelado e depois aquecer. Há muito esse hábito e eu tenho um bocadinho aversão. Não quer dizer que não compre também, sou capaz de comprar mas lá em casa os meus filhos nunca foram muito dessas coisas porque não foram habituados e depois têm dificuldade em comer esses comeres já meio preparados que eu chamo comer de plástico. (...) Não me venham cá dizer que aquilo tem as vitaminas todas. Podem ter algumas, mas...”* Há neste excerto uma crítica velada da mãe à filha enquanto gerações contínuas mas com estilos de vida distintos.

A mãe de Jacinto justifica assim o recurso a alimentos confeccionados industrialmente: *“Eu por acaso não compro muito dessas coisas. Agora quando saio muito tarde, o que é quase todos os dias... O que me safa agora é que: levanto-me, ponho-o logo na minha mãe, que mora por baixo que é para eu tomar banho. A minha mãe dá-lhe a papa e saio mas, às vezes, quando não tinha tempo para lhe dar o pequeno-almoço, dava-lhe um donuts que adora e como sei que lá na escola dão-lhe alguma coisa mais fico descansada”.*

Há, nas duas entrevistas, uma valorização dos alimentos confeccionados em casa como sinal de uma alimentação cuidada, mesmo quando se trata de

guloseimas. No caso dos bolos a avó diz: *"... Bolos, eu tenho por hábito fazer todas as semanas, não quer dizer que seja todas, mas faço. Os meus filhos não gostam de bolos de compra, não estão habituados. Os meus filhos nunca tiveram bolos de compra nem nos anos porque eu é que lhes fiz sempre os bolos. E então gostam muito de bolos e ele pergunta: "Oh vó, hoje não fazes um bolinho?"*

Na entrevista da mãe de Jacinto também há referência a outro tipo de gulodices que ele apreciava: *"... E depois gosta de coisas extravagantes, camarão e conquilha até aqueles petiscos que a minha mãe faz. Adora moelas. Até o patê com pão. O miúdo adora aquilo". A avó também refere este gosto de Jacinto: " Ainda esta semana me perguntou... eu tenho uma irmã que faz muitas vezes caracóis e ele gosta muito de caracóis. Na Sexta-feira fomos lá jantar e ele perguntou: "Vamos comer caracóis, vó? Ou é sopinha de canja?" porque, como a minha irmã tem galinhas, de vez em quando tem sopa de canja. A sopa de canja fica bem é com galinha de capoeira, não é com galinha de aviário e então ele perguntou logo se era sopa de canja. Ele gosta muito. Gosta muito de caracóis, ele gosta de camarões, ele tudo o que seja petiscos".*

Os petiscos – gulodices condimentadas e apaladadas – confeccionados em casa com produtos conhecidos são também mais valorizados. Contudo o gosto por estes alimentos, partilhado em família, alargava o âmbito de experiências sociais de Jacinto – petiscar em família estruturava não só o gosto alimentar como a sociabilidade de Jacinto. A partilha dos mesmos alimentos personalizava as preferências alimentares, enraizava-as num gosto familiar e rasgava, esporadicamente, o conjunto de alimentos considerados, quotidianamente, indispensáveis na alimentação deste menino aproximando-o do colectivo familiar. Nesta perspectiva, a alimentação era um factor de pertença e participação na identidade familiar.

As palavras da avó indicam uma proximidade entre gerações alternadas que se materializava também nos alimentos preferidos: *"Eu já tenho problemas de colesterol. Faço uma alimentação com poucas gorduras, pouco sal. Tenho esse cuidado em fazer o peixe e a carne com muitas saladas. Isso é que eu não consigo ainda que ele, em casa, coma saladas mas feijão uso muito. Feijão... Feijão faz bem? A nossa alimentação é a dele"* É evidente uma identificação entre avós e neto em que

este representa a projecção no tempo do núcleo familiar inicial. A reprodução do gosto e dos hábitos prolonga a educação dos filhos e assegura a inserção do elemento mais novo num estilo familiar de estar na vida.

Nas entrevistas transparece uma rede de relações familiares solidária e extensível que se reactivava em momentos de crise. A avó de Jacinto refere assim a sua ideia sobre família: *“Ah isso é! Moramos ali todos. Depois as minhas irmãs, sempre nos demos muito bem e os meus sobrinhos também. Somos uma família, realmente, no sentido da palavra. Se um está aflito o outro também vai estar, o problema de um é o problema do outro. (...) Por exemplo, esta minha sobrinha que tem a criança e que é mãe solteira... só quando nasceu a criança é que nós soubemos que ela ia ter a criança. Telefonaram da maternidade para a minha irmã a dizer que tinha uma neta. Agora veja a situação... mas logo naquele dia foi a minha filha, o meu marido dar uma prendinha à bebé e ver a bebé. Arranjou-se tudo e no dia seguinte a criança tinha o enxoval todo. Não se esteve a incriminar a miúda nem se perguntou. (...) Só mais tarde, quando ela teve que dizer quem era o pai por causa do registo... tudo isto é muito importante. Claro está que também temos as nossas desavenças porque eu acho que um casal que não ralha não vive. (...) Faz tudo parte da vida, o ralar, o não estar bem disposto hoje. Tudo faz parte da vida. É preciso saber dar a volta e as coisas ficarem no seu lugar. A família é assim quando é preciso há sempre um que está lá para ajudar e isso é que é ser família. (...) Não são as prendinhas que definem uma família, é no azar que se define uma família”.*

A malha de parentes em que Jacinto e a mãe se inseriam sustentava uma circulação alargada de sentimentos, tarefas e experiências que rompia a díade mãe-filho. A existência de uma avó maternal que assegurava muitas tarefas do quotidiano e a proximidade do avô e tios permitia à mãe e a Jacinto enfrentar, apoiadamente, os momentos difíceis da vida. Além disso, os modelos familiares masculinos possibilitavam a Jacinto a identificação com pontos de vista e decisões diferentes dos do universo feminino. Sem ocupar o lugar afectivo do pai, de quem o menino falava frequentemente, as relações com os tios e avô maternos compensavam um eventual vazio de modelos masculinos na socialização deste menino já que, no jardim de infância, só havia educadoras de infância e pessoal feminino. Todavia, o núcleo de

solidariedade assentava na relação dos filhos com os pais e, particularmente, na relação mãe/filha como potencializadora de uma solidariedade mais alargada entre irmãos e até primos.

A participação no ambiente familiar concretizava-se num dia-a-dia partilhado entre diferentes gerações. Jacinto era incluído nesta rede de relações como um elemento pleno do grupo de parentes – o facto de ser criança não o relegava para uma categoria extraordinária de rotinas, cuidados ou preferências alimentares. Era na vivência comum de varias situações quotidianas que se elaborava a personalização afectuosa de Jacinto.

Na entrevista da avó esta participação de Jacinto é manifestada do seguinte modo: *"Eu, ao sábado, quando estou em casa não faço jantar. É um hábito que ficou já do tempo dos meus filhos. Como andava toda a semana a cozinhar ao sábado e ao domingo tinha sempre sopa e depois eles comiam o que lhes apetecia para quebrar o ritmo e para eu não ter trabalho. (...) E ele também já se habituou, come o pão com manteiga e fiambre, o iogurte e aquelas coisas todas. Adora fazer essa refeição e também não lhe faz mal (...) É só para não ser aquele comer de garfo e faca e é bom."* A reprodução das rotinas familiares e o reconhecimento de Jacinto nessa memória de práticas estabelecia-se como uma estratégia de inclusão familiar. No conjunto de memórias da avó e da mãe sobre os cuidados com as crianças (filhos e netos) delimitava-se a pertença a uma identidade familiar que se manifestava activamente nas formas de estar com Jacinto.

As estratégias relativas à alimentação também prolongam a memória familiar. Na entrevista da avó lê-se: *"Quando não quer comer, nunca o obrigo porque ele come sempre tão bem, também tem direito a um dia não lhe apetecer comer. Eu acho as pessoas... muitas vezes as crianças deixam de querer comer por causa da guerra que se faz à refeição, eu acho... Nunca fiz com os meus filhos e acho que não é por aí que se leva os miúdos a comer. Acho que tem que se criar o ambiente para eles gostarem e ele geralmente gosta de tudo. É capaz de fazer uma fita ou outra mas no geral ele come tudo."*

Esta concepção sobre a alimentação das crianças como momento de prazer transparece também na entrevista da mãe quando ela, ao lembrar a infância,

diferencia a sua experiência da das primas: *"Eu lembro-me que, quando era mais miúda, a minha tia às vezes fazia-nos isso. Não comíamos ao almoço, ela guardava a comida e dava-nos ao lanche frio e a gente não comia. Aí uma pessoa não saía da mesa sem acabar aquelas coisas, mesmo à antiga. E ainda hoje faz isso com a filha da minha prima... mas essa também é de propósito porque a miúda come muito bem mas só que para fazer birras não há como ela... percebe? E então só para ser do contra não come. Não come, diz que não come e fica ali com a comida na boca e "nham, nham, nham". Então fica ali de castigo. Este não (apontando para o Jacinto). Nunca vimos caso assim... Quando éramos pequenos mais miúdos a minha prima chegava a adormecer com a comida na boca e acordava, no dia seguinte, ainda com a comida. Que impressão!"* A alimentação e as relações que suscita estabelecem-se como um tópico de diferenciação intimista entre dois núcleos da mesma família materna – avós / duas irmãs, respectivas filhas e netos. A propósito do seu próprio núcleo a mãe de Jacinto ainda especifica: *"... Acho que nunca tive assim grandes problemas... todos nós e depois sempre fomos uns miúdos que íamos fazer desporto. Sempre tivemos uma vida saudável. Nesse aspecto, para todos nós, os três irmãos tivemos uma vida sempre facilitada, não é? A minha mãe preocupava-se muito com essas coisas, pronto. Claro uma pessoa se faz desporto, se faz isto, se faz aquilo, claro que depois tem mais apetite e come como deve ser..."*

As estratégias de persuasão alimentar diferenciam os dois núcleos familiares e acentuam uma identidade familiar restrita, mas também revelam rupturas entre a socialização na família e no jardim de infância. As experiências familiares denotavam uma atenção personalizada capaz de responder compreensivamente às diferenças de humor de Jacinto. Ao contrário, no jardim de infância, relativamente à alimentação observámos um endurecimento das estratégias dos adultos tendo em vista a ingestão das doses e alimentos que compunham cada refeição.

No conjunto de situações diárias notámos preocupação em acolher a experiência de cada criança dando-lhe voz nas conversas, nos textos registados, nas sugestões de actividades. No momento da refeição o objectivo de alimentar (dar comida) os meninos obscurecia a possibilidade de lhes responder pessoalmente em cada momento. O grupo de crianças, enquanto receptor de alimentos, era encarado

como uma unidade homogénea sem diferenciações pessoais e, consequentemente, não eram observados procedimentos distintivos tendo em conta alterações pontuais no comportamento de cada criança.

Durante os meses de Janeiro – Fevereiro notámos que Jacinto esteve mais instável e menos alegre – reflectindo o conflito familiar (separação dos pais e saída de casa do pai) e o facto de ter estado doente com papeira. A instabilidade de Jacinto repercutiu-se no apetite – desejo de comer – e nos comportamentos durante a refeição. No dia 22 de Janeiro de 1997, registámos a seguinte situação durante o almoço: “12h.10m – Jacinto está sentado há cinco minutos à mesa, mas ainda não tocou na colher (não está interessado em comer). Brinca com três peças de um jogo que trouxe da sala de actividades. Está a cantar. Continua sem “tocar” na sopa. A educadora aproxima-se e diz-lhe (em tom firme): “Jacinto começa a comer”. Quando se afasta, o menino segue-a com o olhar mas continua sem comer. A auxiliar educativa aproxima-se dele e pergunta-lhe (em tom admirado) “Ainda não comeste a sopa? Já aqui estou...” Entretanto começa a dar a sopa ao Guilherme (sentado ao lado de Jacinto). António tira as peças do jogo a Jacinto que chora e grita. A auxiliar educativa guarda as peças no bolso da bata e diz ao Jacinto (que continua a chorar) – “Se eu te der a sopa, comes?” Ele acena afirmativamente mas, quando ela lhe dá uma colher à boca, cerra os lábios e vira a cara. A educadora aproxima-se, observa e senta-se ao pé dele (continua a chorar) dizendo: “Vá a M.J. dá a sopa.” Começa a dar-lhe lentamente a sopa (o menino acalmou) dizendo ritmadamente: uma para a mãe, uma para o pai, uma para o avô, uma para a avó, outra para o tio. O Jacinto empurra o prato e recomeça a chorar. A educadora recoloca o prato, senta o menino no colo dela, diminuindo-lhe os movimentos, continua a dar-lhe a sopa. Ele aconchega-se no colo e torna a ficar mais calmo mas soluça. Acaba a sopa, a educadora levanta-se e ele senta-se no seu lugar, pede: “Quero os macaquinhos” (peças do jogo). A auxiliar educativa responde “estão no meu bolso. Depois do almoço dou-te”.

Enquanto espera pela sua dose envolve-se num conflito com o António e diz-lhe “Vou matar a tua mãe”. O Telmo interrompe dizendo: “É a brincar. As mães são fortes”. O Jacinto recomeça a chorar mas vai repetindo: “As mães são fortes”. A educadora aproxima-se com o prato servido: massa, carne e salada. Coloca-o em

frente de Jacinto e António “rouba-lhe” massa, reiniciando-se a bulha. Desta vez Jacinto diz “Estúpido” mas a disputa não continua até porque os dois rapazes estavam interessados em comer. Jacinto come os bocados de carne à mão e empurra também a massa para o garfo com a mesma mão (direita). Não tem copo e bebe água do mesmo copo que Raquel o que é motivo de risos. Às 12h.30m diz para a auxiliar educativa: “Não quero mais”. Ela insiste: “Mais um bocadinho” mas ele responde firmemente: “Não, não quero mais”. Levanta-se com o prato na mão e dirige-se para o recipiente do lixo. A auxiliar educativa segue-o e diz-lhe: “Eu faço isso”. Ele insiste e não lhe entrega o prato. Acaba por ser ele próprio a despejar os restos de comida no lixo, a seguir coloca o prato no recipiente da louça suja. Sai com o Guilherme do refeitório. Nesse dia no registo da merenda da tarde referimos a rapidez (3 minutos) com que este menino comeu a primeira metade de pão – repetiu mais duas vezes – sem interferência do adulto.

No dia 28 de Janeiro/1997 Jacinto protagonizou também um conflito com a educadora durante a hora do almoço. No registo de trabalho lê-se: “12h.08m, Jacinto entornou o prato da sopa. A educadora reenche-o e coloca-o outra vez à frente de Jacinto (não há palavras mas as caras estão tensas) que torna a entorná-lo. A educadora, sem palavras, retira-o do refeitório e vai deitá-lo.” Relativamente à merenda da tarde registámos que Jacinto comeu dois pães e bebeu rapidamente o leite. Outros registos, efectuados durante o ano lectivo 1996-97, denotam que este menino comia melhor os alimentos sólidos do que as sopas ou purés. Por isso, na fase inicial da refeição requeria frequentemente a presença do adulto mas, antes e depois de Janeiro, as situações de conflito com adultos tenderam a desaparecer, tal como as birras e agressões a outras crianças, o que denota a desorganização interior que viveu durante esse período.

De um modo geral tratava-se de uma criança alegre, participativa que aderiu às actividades propostas e que, durante as refeições, se interessava pelos alimentos e pelas situações relacionais desencadeadas. Em oposição a um ambiente familiar menos constrangedor, o jardim de infância impunha, as mesmas obrigações alimentares a todas as crianças o que determinava, em certos momentos, a emergência de conflitos adulto-criança. Nesses conflitos intensificava-se a atenção dos

adultos acabando por resultar em momentos tensos mas de atenção e cuidados individualizados, especialmente procurados pelas crianças em etapas críticas do desenvolvimento ou em momentos mais difíceis da rotina diária. Note-se que, no dia 22 de Janeiro, quando a educadora pega em Jacinto ao colo para lhe dar de comer, impõe-se-lhe fisicamente e diminui-lhe a possibilidade de movimentos, mas oferece-lhe o corpo como lugar de aconchego e intimidade o que tranquilizou o seu choro. O mesmo aconteceu no dia 28 de Janeiro quando, para terminar uma situação de confronto, o retira para a sala de repouso onde permaneceu alguns minutos a deitá-lo, a aninhá-lo nos lençóis e a acalmá-lo.

A alimentação, tal como o repouso, o acolhimento (de manhã) e a espera dos pais (à tarde) são momentos de transição entre etapas do dia que exigem das crianças adaptações, separações, tempos de espera. A qualidade destes momentos depende maioritariamente da atenção, calma, resposta individualizada e das relações estabelecidas com os cuidadores responsáveis. A hora das refeições constitui um momento de relação com a comida e, a propósito da comida, com as outras crianças, com os adultos cuidadores e com as operações que se desenrolam nessa altura. No dia 22 de Janeiro o facto de Jacinto e Raquel terem bebido água do mesmo copo aliviou a tensão nessa refeição – Raquel e Jacinto gostavam de brincar juntos e a menina soube conduzir a acção sem entrar em conflito mantendo a confiança mútua. Da mesma maneira, a intervenção de Telmo, quando Jacinto e António se ameaçaram, repôs um clima de segurança, sem a intervenção directa de nenhum adulto, utilizando uma argumentação apaziguadora e fortalecedora do papel das mães.

As interacções entre crianças durante as refeições, reflectiam as anteriores relações ou eram oportunidades para melhorar o conhecimento mutuo facilitando a cooperação em outras situações. Em 4 de Março observámos a seguinte interacção entre Jacinto e Guilherme: Quando Jacinto diz ao Guilherme: “Vou-te ganhar; vou-te ganhar”, este recomeça a comer a sopa. Para ser mais rápido abandona a colher e passa a bebê-la pelo prato. Entretanto Jacinto pergunta-lhe: “Gostas de chocolates?”. Sem parar de comer a sopa, Guilherme responde afirmativamente com a cabeça. Já só faltam duas ou três colheres e o Guilherme põe-se em pé para conseguir beber melhor a sopa. Jacinto faz o mesmo. Os dois acabam a sopa ao mesmo tempo.

Jacinto transporta as taças vazias (dele e do Guilherme) para o recipiente da louça suja. Guilherme segue-o mas leva o prato raso limpo que deposita com a louça suja. Jacinto intervém: “Guilherme, esse não. Não é para pôr o prato limpo” e retira o prato que torna a colocar no lugar de Guilherme. Limpa o prato com um guardanapo de papel que a seguir vai deitar no recipiente do lixo. Guilherme, enquanto observa, vai perguntando: “Este é para comer, é?” Jacinto responde, rindo: “Sim, este é limpo”. (Registo de trabalho de campo)

Este incidente esclarece a maneira como Jacinto estava familiarizado com os procedimentos e operações que organizavam as sequências da refeição. A sua assiduidade possibilitava-lhe reconhecer e agir autonomamente conforme a ordem definida para as diferentes situações. Simultaneamente, um conhecimento recíproco desenvolvido desde bebés na creche, tornava Jacinto uma referência significativa para Guilherme e tornava possível, ao primeiro menino, exercer um papel de mestre da acção facilitando-lhe a auto-sistematização de conhecimentos. Nestas situações, em que as crianças ensinam e aprendem umas com as outras, apuram-se competências sociais de transmissão e reelaboração de conhecimentos e, as menos experientes, aprendem com alguém mais próximo das suas dificuldades que um adulto. A coordenação inter-individual entre as crianças diminui a dependência directa dos adultos cuidadores, potencializando os saberes de cada uma e do conjunto de crianças em atitudes de cooperação, autonomia e formas inovadoras de lidar com conflitos e situações adversas.

No dia 4 de Fevereiro de 1997, durante a merenda da tarde, Jacinto, depois de ter comido duas metades de pão (sem ainda ter bebido leite), pediu mais o que lhe foi recusado com o seguinte argumento: “Bebe o leite primeiro”. A seguir o menino levantou-se do seu lugar, deslocou-se para ao pé de Cristina que comia mais lentamente o pão (ainda o tinha quase intacto) e diz-lhe (em tom meigo): “Não queres mais? Não queres, não?” Cristina responde-lhe imediatamente: “Quero”. Jacinto torna a responder (mais alto e em tom firme): “Então come, senão és bebé”. Entretanto come os restos de pão abandonados em cima da mesa. Cristina segura firmemente o seu bocado de pão e, quando (re)vê Jacinto a aproximar-se, mete-o todo na boca. Jacinto ri-se quando vê a bochecha cheia e afasta-se. Vai ao carrinho de serviço buscar mais

pão. Segue para o espaço do recreio (sem beber o leite)... Os estratégias de Jacinto para conseguir os seus objectivos foram da persuasão subtil (Não queres mais? Não, não queres?), à intimidação (...senão és bebé), até à resolução alternativa do problema (ir buscar outro pão, sem ter bebido o leite, correndo o risco de ser interceptado por um adulto).

O humor é um ingrediente na resolução de situações conflituantes, flexibilizando as regras e a ordem estabelecida para lá dos limites convencionados. No dia 12 de Março 1997 ao almoço, a Raquel e o Jacinto brincavam com os copos. Jacinto (a rir) usa o seu garfo para espetar no hambúrguer da Raquel que, rindo, o evita através de uma “barreira” armada com os dois copos. Raquel vai dizendo: “Não, não. Este é o meu bifeinho”. O Jacinto força a barreira de copos e, com as mãos, retira um pedaço de hambúrguer do prato de Raquel. Os dois meninos riem-se, Raquel levanta-se, dá a volta à mesa e retira o copo a Jacinto que continua a rir e não opõe resistência. A menina volta para o seu lugar e recomeça a comer o que resta do hambúrguer enquanto Jacinto vai ameaçando: “Vou matar a tua mãe e o teu pai” ao que ela responde: “Não vais, eles são grandes”. A seguir Raquel diz: “Não quero mais”. Jacinto aproveita a oportunidade e diz: “Dá-me. Faz de conta que eu sou a Fani” (cadela). A Raquel, rindo, diz: “Toma, Fani, come depressa”. Levanta-se rindo e vai observar a cena da porta. Catarina vem da outra mesa e integra a representação repetindo a rir “Nós somos a Fani”. Em Maio e Junho observámos que este grupo de meninos se organizava para brincar, dramatizando situações familiares como o campismo, a confecção de refeições, a ida ao médico.

Na entrevista, a avó refere-se assim às amizades preferenciais do neto e ao seu sentido de pertença ao grupo de crianças: *“... às vezes vou para a janela da rua e o Tiago vem com a mãe da escola, as pessoas até param para ver aquele abraço de amizade, agarra-se a ele com uma ternura. Há outro, o Pedro que também esteve cá e que agora está aí noutra escola. (...) De vez em quando encontramos o Pedro, faz uma festa ao Pedro. É muito amigo do seu amigo, isto é com os seus meninos: “os meus meninos aqui, os meus meninos ali”. Ele realmente fala muito dos meninos da escola. (...) Eles desde bebés que estiveram sempre juntos, foi com o Guilherme, foi com a Ana e uma Raquel. Fala muito numa Raquel. (...) Eu tenho a impressão que é a Ana*

Raquel. (...) Ele fala de uma Raquel que ele acha que é muito bonita e diz "é a minha querida"... Aqui há tempos fomos, foi no Natal, ver as luzes na baixa. Estávamos numa montra com um fato de noiva... era o noivo, era a noiva. Ele olhou e disse: "oh vó, aquele é o Jacinto e aquela é a Ana Raquel".

As experiências vividas, no jardim de infância e em família, mesmo quando eram descontínuas, entreteciam os cenários de socialização de Jacinto. É assim que transporta para casa uma experiência de autonomia e de novas responsabilidades, conseguida no jardim de infância, que perturba a avó ao mesmo tempo que faz crescer a sua admiração afectuosa pelo menino. Na entrevista da mãe é enunciada a perplexidade familiar face a algumas aprendizagens realizadas no contexto do jardim de infância: *"Agora, lá na escola, vocês ensinam-lhes umas coisas jeitosas que é do género de estar o jarro de água fria na mesa e ele pimba, quer meter a água no copo. (...) Depois quer mexer e servir-se. (...) E vai buscar e pam, pam, pam... e a minha mãe, bem... Então eu digo-lhe: "oh mãe deixe lá, se eles na escola também são assim, por isso é que ele aqui faz isso (...) Depois faz mal à cabeça da avó, mas já come bem com o garfo. Quando é arroz, coitado, é mais complicado, não é? O esparguete também é complicado estar a comer com o garfo. Agora, quando é tipo batatas, pizza, isso ele já come muito bem."*

Por sua vez, relativamente à autonomia, a avó diz: *"... Mas quando toma banho lá em casa eu deixo-o ficar, eu não tenho banheira, só uma cabinezinha e então deixo-o ficar lá a lavar-se e ele sente-se muito importante porque já se lava sozinho. Eu fiz sempre isso aos meus filhos. Andavam numa creche, eles vinham da creche e durante a semana eram sempre eles que tomavam banho sozinhos. Ao fim de semana eu fazia a lavagem mais completa atrás das orelhas porque acho que não faz mal nenhum eles serem auto-suficientes. Às vezes quando dorme lá em casa vou dar com a cama já feita. (...) Faz a cama, coitadinho, muito mal mas à vista a cama está toda arranjadinha. (...) Ainda este fim de semana estive a limpar a loiça todo feliz porque já sabe limpar a loiça. Não custa nada deixá-los fazer estas coisas e eles sentem-se importantes".*

Noutro passo da entrevista lê-se: *"... Gosta de tirar a loiça da máquina, tirar os talheres e sabe pôr todos arrumadinhos. As colheres no sítio, as facas... fica ali*

tudo impecável. Se eu estou a fazer a cama quer ajudar a fazer a cama. Gosta muito de trabalhar. (...) Ele lá tem a faca e o garfo mas depois acaba por ser com a colher que é mais fácil. Mas ele já sabe usar e come muito bem sozinho. (...) Lá há um dia em que pede ajuda mas já quer ir buscar água à torneira e já quer fazer aquelas coisas todas. (...) Já quer ir à casa de banho e ser ele a limpar-se sozinho. Claro está que não fica muito bem limpo mas já vai limpando, mais ou menos. Nestas coisas, ele gosta muito de ajudar.” A autonomia relativamente aos cuidados com o corpo, bem como as aprendizagens do trabalho quotidiano realizadas em parceria com os adultos, definem-se como um conteúdo importante na socialização primária.

No jardim de infância Jacinto manifestava gosto em participar nas diferentes actividades propostas e, com frequência, tentava monopolizar as acções. Em 26 de Fevereiro, quando fizemos sumo de laranja para a merenda da manhã, tivemos que interferir várias vezes junto de Jacinto, Telmo, João e António que excluía as outras crianças do trabalho com os espremedores de citrinos (dois eléctricos e dois manuais). Jacinto e Telmo também se ocuparam a partir, com auxílio da faca, as laranjas ao meio denotando alguma destreza nesta operação. O gosto pelos alimentos, pelas pessoas e pelas situações determinava as diferentes estratégias de aproximação de Jacinto em situação alimentar. Tratava-se de uma criança com gosto pela comida, manifestando uma preferência por guloseimas: doces e petiscos. No jardim de infância comia fruta com prazer mas, a mãe referiu na entrevista que, em contexto familiar, comia melhor com a avó do que com ela. Relativamente a saladas e sopas na entrevista da mãe lê-se: *“Alface, às vezes vem com a história que quer alface. Deve ser coisa lá da escola. A minha mãe, de vez em quando, insiste mas ele prova e não acha muita piada. Não sei se é do tempero... couves dantes também era uma chatice, não sei se era por comer tudo passado. Agora já come. Tomate... Gostas de tomate? (dirige-se a Jacinto que estava por perto) Acho que não pois não é lá grande espingarda. (...) Fazia sempre sopas com alho francês. Eu a fazer sopas era o máximo. Juntava aquilo tudo, descascava, punha a cozer, punha a carne lá para dentro. Às vezes era chato, punha bife e depois não se desfazia bem e tal. Depois punha o peixe. Eu era muito boa nas sopas, não era? Eu e o teu pai a fazer sopas para ti... ele comia tudo!”*



Quando a mãe de Jacinto listou os alimentos que o menino gostava e não gostava observámos como a sua própria sensibilidade alimentar modelava as preferências atribuídas ao filho. Por exemplo, em relação aos purés e açordas é dito: *“Ah isso não! São coisas que eu também não gosto (...) nunca deve ter comido.”* A 23 de Abril, enquanto fazíamos um jogo de identificação de alimentos em que aparecia arroz, Jacinto referiu: *“Ontem a minha avó fez arroz doce e a minha mãe comeu muito. Depois não havia mais. Depois eu chorei porque não havia mais.”* O arroz doce era uma guloseima solicitada tanto pela mãe como pelo filho que, neste caso se colocavam em igualdade de circunstâncias disputando o doce da avó. Esta igualdade de circunstâncias faz supor uma relativa equivalência nos estatutos mãe – filho, face à avó como elemento distribuidor de afecto e guloseimas. Ainda relativamente ao gosto por esta guloseima e à participação do menino em diversas tarefas do quotidiano a avó disse na entrevista: *“... Aqui há tempos houve uma coisa qualquer que ele me estava dizer que as senhoras não faziam arroz doce e eu fiz arroz doce. Ele gosta muito de arroz doce. Fiz arroz doce e ele esteve-me a ajudar a pôr canela no arroz doce e depois perguntei: “E então na tua escola fazem?”, “Não as senhoras não fazem arroz doce, vó.”* Na resposta de Jacinto está subjacente uma distinção experimentada entre alimentação familiar e alimentação no jardim de infância.

João: Data de nascimento – Abril/93.

Em Maio de 1997 pesava 18 Kgs e media 1,06 m.

As entrevistas com a mãe e a avó de João (Anexos C.3A. e C.3B.) indiciam uma outra realidade familiar mas em que o apoio da avó (mãe da mãe) se mantém como um recurso essencial para o núcleo familiar João e seus pais. Nas duas entrevistas é confirmado o facto de o menino viver durante a semana com os avós maternos e só ao fim de semana estar em casa dos pais. A mãe justifica assim a situação: *“... Normalmente, durante a semana ele está na minha mãe porque nós moramos em Caxias. O meu marido entra muito cedo às 8h.30m e eu entro às 9h. E então, o horário é um bocado chato porque eu tenho que sair de casa às 7 da manhã. É complicado para ele, portanto ele fica cá mas Sexta-feira vai. Então, ele na minha*

mãe tem refeições a horas e tudo muito certinho: o pequeno almoço, o almoço, o lanchinho, o jantar e depois o biberão antes de dormir”.

Sobre este assunto, na entrevista com a avó, em que a mãe de João também participou, pode ler-se: “... Porque eu estive os três meses em casa, mas o miúdo estava sempre lá em casa da minha mãe. Eu também. (mãe)

- Sim, desde que nasceu praticamente... (avó)

- Desde que nasceu. (mãe)

- Por exemplo o que vai acontecer agora: vai ter o bebé no hospital e depois, quando o marido vem trabalhar, ela não fica sozinha lá em casa vem para a minha. Quer dizer vem tudo para minha casa. Bom, até aos 3 meses eu nunca lhe dava banho, eu não gosto de dar banho a tão pequeninos parece que se partem. Pelo menos no primeiro mês eu não gosto, depois já gosto. Dava-lhe banho, mudava-lhe a fralda, fazia o biberão. Era, faz de conta que era meu... Bem, eu já digo dos três meses porque foi quando ela começou a trabalhar, efectivamente foi quando ele nasceu. (...) Eu é que ia com ele ao médico, ela até nem faltava para ir ao médico. Como o médico ia dizendo, eu ia fazendo: dava-lhe biberão, dava-lhe à colher. Ele é ruim de comer agora... quando era bebezinho até ao ano, ano e tal, era uma maravilha de comer, depois é que virou mau de comer.”

Logo a seguir a mãe do João enunciou um conjunto de condições qualitativamente diferenciadas que o menino vivia em casa da avó: “...Então, enquanto ele na minha mãe tem refeições a horas e tudo muito certinho: o pequeno almoço, o almoço, o lanchinho e o jantar e depois o biberão antes de dormir. Na minha casa, aos fins de semana, eu não me preocupo tanto com as horas, é mais assim: “Se acordares acordaste, queres comer dizes”. E ainda: “Comigo é um bocado aquela: “Pronto, vamos à rua tomar o pequeno almoço”. Ele chega à rua e come um croissant ou com fiambre ou com queijo e bebe leite com chocolate porque para ele o leite tem que ser sempre. Ele hoje tomou dois pequenos almoços, tomou em casa cerelac e chegou ali ao café e quis leite com chocolate. Ele leite bebe muito, muito mesmo. O médico diz que não faz mal e eu deixo-o abusar um bocado no leite... É capaz de beber entre... um litro de leite, ele bebe sempre... Entre iogurtes e essas coisas ele acaba por beber mais de um litro”. À ordenação das refeições em casa da avó opõe-se um certo

nomadismo alimentar em casa dos pais a que se acrescentam também as refeições no café ou no restaurante e a instabilidade dos horários traduzindo sociabilidades alimentares menos compulsivas relativamente ao consumo.

Na sequência da primeira informação da mãe de João, a avó contrapõe: *“Eu posso ficar na cama até um bocadinho mais tarde, mas àquela hora eu levanto-me para lhe dar o pequeno-almoço e, se for preciso, depois volto-me a deitar mas acho que não deve... acho eu... não sei, também posso estar errada, que não é muito conveniente a criança estar tantas horas sem comer porque ele não é uma criança que coma muito. Então, como come pouco, eu tenho o cuidado de me levantar às 8.30h. e dou-lhe o biberão de leite, dou-lhe o leite ou dou-lhe a papa.”* (Anexo C.3A).

No caso de João os dois contextos familiares, casa dos pais e casa dos avós, proporcionavam-lhe experiências de vida e circunstâncias alimentares diferenciadas. Este facto é descrito pela avó e pela mãe do menino: *“Olhe, ontem ficou e eu disse-lhe assim: “João hoje o que vais comer?” “Ah, eu não tenho fome”. Como ía à rua comprei fiambre e levei-lhe queijinho fresco. Comeu queijo fresco, comeu batatinhas fritas com ovo estrelado, só a gema que a clara diz que não gosta, comeu algumas quatro fatias de fiambre e em cima comeu aí umas 250 gramas de morangos e quando se deitou bebeu o biberão de leite. Afinal, já ficou bem jantado, temos que ver que ele é pequeno, não é?”* (avó – Anexo C.3A).

A mãe de João reforça também esta ideia na mesma conversa: *“Quando vamos ao restaurante eu sei que ele não come o prato. Normalmente o comer em si ele não quer. Ele come pão com queijo, come com patê, come com manteiga de alho, aquelas entradas todas, ele come tudo. Petiscos, paio, presunto, aquilo vai tudo e depois, quando chega a vez do prato é capaz de comer um bocadinho de batata... nem vale a pena pedir uma dose para ele, quase sempre dou-lhe do meu. Às vezes, vejo mini-pratos que fazem para as crianças. Hambúrguers ele adora, ele vai ao McDonald's e ele come um hambúrguer, come batata frita quando come – isso ele é capaz de ter fome só que como é tão calão para comer acaba por dizer: “Oh, já chega, estou farto”. Pronto, já não vale a pena, quando ele diz: “Estou farto” e “não quero”, “não gosto”, já não vale a pena.”* Neste fragmento de entrevista está patente um gosto preferencial pelos petiscos que chegavam a fazer as vezes de refeição – *“o comer em si ele não*

quer” – estabelecendo-se como alimentos excedentários, disruptores da ordem alimentar desejável mas que a podiam chegar a substituir.

Constatámos que João, com os pais, partilhava a hora das refeições bem como a ida a restaurantes, enquanto que, em casa dos avós, o menino jantava mais cedo que os adultos o que disponibilizava a avó, totalmente, para a tarefa de o alimentar. Estas descontinuidades traduzem duas atitudes diferentes relativamente à alimentação do menino: com os pais o convívio e o prazer parecem ser constituintes da situação alimentar, tendo até mais importância do que a efectiva ingestão de alimentos. Em casa da avó, o objectivo da refeição é a ingestão de alimentos, ainda que isso obrigue a utilização de estratégias auxiliares. Em ambos os casos são evitados os conflitos por causa da refeição e os adultos cedem, ou contornam subtilmente, os desejos do menino.

Na entrevista com a avó (anexo C.3B) lê-se, a propósito da relação com o neto em torno da comida: *“...mas se estiver muita gente lá em casa desorienta-se. Um diz uma coisa, outro diz outra, acaba por se desorientar. Quando está sozinho comigo come. Eu conto-lhe histórias, sento-o ali ao pé de mim, faço barquinhos de papel e digo-lhe assim: “Estás a ver o barquinho?”, depois vou buscar livros e vou-lhe contar histórias mas eu já faço isso há trinta e tal anos porque o meu filho era igual, igualzinho. Este até tem uma coisa melhor mastiga e engole. O meu filho ficava com o comer na boca e eu tinha que fazer assim (apertar as bochechas) para ele engolir mas é assim, lá em casa se a gente lhe contar histórias... agora se a gente lhe puser na mesa e lhe disser: “Come tudo” e começa a exigir, assim não come. Eu digo que ele é muito de fazer a vontade dele e leva-se melhor com carinhos do que estar aos encontrões. Eu digo não vale a pena ralhar, se ele disser que não quer ele ateima que não quer e eu não lhe dou o comer à força. Eu começo-lhe a cantar uma canção... se lhe vou dar à força há barulho e então nem uma coisa nem outra porque se enerva”*. Tal como verificámos com a avó de Jacinto há, também neste caso, uma transposição da experiência familiar para as situações vividas com o neto e uma consequente reprodução das estratégias socializadoras utilizadas com os filhos.

Os cuidados especiais com a alimentação de João são justificados, pela mãe e pela avó, da seguinte maneira: *“Sopa de alho francês ele não gosta. Tentámos*

pôr sopa com peixe, sopa com carne, tudo no biberão. À colher era cerelac e as farinhas milupa e comia bem. Era muito bom de comer e não era muito esquisito. Também comia muito bem banana, fruta cozida... Até ao ano ele comeu sempre muito bem porque tudo o que se lhe dava ele não dizia que não e comia tudo.” (mãe)

- A partir daí é que foi a guerra... (avó)

- A partir daí passou a ser muito selectivo, selectivo demais, não comia assim mesmo nada. Come uma batatinha de vez em quando, a carne mastiga e deita fora, se fôr passada e estiver bem disposto até come, porque se ele estiver em dia não, não abre a boca. A gente põe puré com carne passada e não vale a pena e come melhor peixe grelhado ou cozido ou assado no forno, ele gosta muito. A carne cansa-se a comer, ele quando diz que está cansado já não vale a pena. (...) Enrola, enrola muito o comer mesmo a gente dando: “Pronto, agora bebe um bocadinho de sumo”, não vale a pena e depois está cansado já não quer, começa a sair da mesa, vai dar um pulinho e depois volta mas não come, não come mesmo. É muito mau de comer. Eu acabo por andar... às vezes andamos a ver o que é que ele vai comer e então perguntamos-lhe: “Ah, quero queijo fresco, ah quero fiambre”. É assim... é de petiscos. Ele come muito bem se lhe der chouriço assado, ele come muito bem se lhe dermos farinha, ele gosta. Agora se lhe puser na frente batatas fritas com bife que é o comer normal que uma criança da idade dele... bem posso estar ali duas horas se for preciso. E sopa então, não come. Para comer a sopa é com barquinhos dentro da sopa e uma colher para o tio, e uma colher para a tia e assim...” (...) É pão. Eu ponho pedacinhos de pão, é a única maneira e tem que ser, às vezes... sei lá... com que mil interesses por trás para ele comer um bocadinho de sopa. Por isso é que eu estranho dizerem que ele aqui come bem. (Anexo C.3A).

Consideramos que as estratégias utilizadas pela avó e pela mãe de João para o fazer comer não predispunham para uma maturação do gosto e uma autonomização das relações e prazeres iniciais associados à alimentação. O recurso intensivo a petiscos/guloseimas, lacticínios, sopas e purés integrando alimentos desfeitos (batatas, legumes e carne ou peixe) eram as formas encontradas para assegurar a diversidade e quantidade satisfatórias de alimentos a ingerir mas não favoreciam uma atitude autónoma e responsável face à alimentação.

A utilização continuada do biberão e das papas, em detrimento de talheres e alimentos sólidos, traduz a permanência em prazeres iniciais associados às etapas mais recuadas da infância em que mamar e chupar eram as actividades possíveis, as quais escapam aos desafios de novas sociabilidades que a criança pode construir pela alimentação. Estas decisões dos adultos, mesmo evitando o conflito aberto, centralizam a relação alimentar na ingestão facilitada de alimentos. Na entrevista com a mãe lê-se: *"Ele lá em casa não come sozinho a sopa, se eu não lhe der à boca ele não come. (...) Eu cheguei a rebentar o prato dele no microondas porque arrefece e eu vou ao microondas e ponho mais um bocadinho mas não vale a pena (...) Mas se eu em casa fizer sopa e a sopa tiver os legumes à vista, ele não os come, mas ele na minha mãe consegue comer. (mãe)*

- *Eu, cá comigo, dou-lhe e ele come-os (avó)*

- *Porque a minha mãe tem uma maneira de levar diferente da minha e acaba por ter mais paciência. Então ela pode estar ali uma hora que não se chateia e eu, ao fim de meia hora estou farta! Tanto que ele pede para ficar na minha mãe, faz tudo para ficar lá." (mãe)*

Ainda na mesma entrevista (Anexo C.3A) esta dissonância entre estratégias familiares é reforçada da seguinte maneira pela avó: *"Ele na minha casa come sopa, come sopa e come bem que eu obrigo-o a comer sopa porque acho que a sopa faz falta. Então quando é sopa de feijão, ele gosta muito de sopa de feijão, ponho-lhe pãozinho ao lado e ele faz os barquinhos e come a sopinha de feijão toda. (...) Se fosse com ela (aponta para a filha), havia muitas coisas que não comia. (...) Porque ela não tem paciência depois aborrece-se e ele abusa".*

Esta compulsividade inscrita na relação alimentar é acentuada de outra maneira quando a mãe informa: *"Ele teve chucha até ao ano porque eu impingia-lha porque lá no hospital disseram que a chucha fazia as crianças muito meiguinhas e mansinhas e não choravam, então eu impingia-lhe a chucha, ele não gostava. Eu estava sempre a forçar e ele até ao ano teve chucha. No dia em que fez um ano eu disse-lhe: "Isso não presta, é uma grande porcaria, vai-te estragar os dentes, vamos deitar para o lixo?". Pronto, nunca mais pediu, nunca mais quis saber da chucha para nada" (Anexo C.3A).* Neste contexto familiar uma compreensão errónea da sucção

como resposta satisfatória à necessidade de segurança do bebê parece ter estruturado, desde o início, uma atitude face à alimentação baseada na ansiedade e no controlo mútuo das relações.

Comer ou não comer significavam nas relações de João respectivamente aceder mansamente ao desejo do adulto ou afirmar, em oposição, a sua própria vontade. A partir do jogo entre estas duas atitudes, o menino aprendeu a controlar prolongadamente a atenção da avó e da mãe em detrimento de um investimento na comida como potencializador de aprendizagem e relação. Em casa da avó a maior rigidez dos planos alimentares era aliviada por um cuidado especial com a preparação e consumo de alimentos que incluía histórias, canções, brincadeiras. Com os pais, João fruía de mais alternativas e menos constrangimentos imediatos que lhe possibilitavam experiências sociais mais divertidas, mas que não propiciavam uma “política de vida” (Giddens, 1994) esclarecida quanto às escolhas alimentares.

Estas duas ordens alimentares manifestavam intrinsecamente uma tensão mãe/filha como fica evidenciado neste excerto da entrevista com a mãe de João: *“E a minha mãe fica danada quando lhe compro assim os hambúrguers: “Compras porcarias, estas porcarias, mais vale a gente fazer um bife, cortar um bife e fazer o hambúrguer cá em casa.” mas não tem o mesmo gosto dos McDonald’s. Eu compreendo que aquilo faz muito mal... (...) É capaz de fazer mas para as vezes que ele come... Ele é capaz de comer um hambúrguer por mês. Às vezes passam-se meses que nem os come mas quando passa pelo McDonald’s é que ele diz: “Eu comia um hamburger”. Os hambúrguers têm um gosto diferente dos hambúrguers lá de casa. (...) São os bonecos, dDepois é a surpresa que vem nos “Happymeals” e depois são os balões e depois são montes de crianças ali, aquilo também acaba por ser um restaurante muito à vontade onde eles sabem que podem deixar cair um bocado no chão que ninguém ralha e depois não tem prato. Aquilo é diferente. É mais o mundo deles. Deduzo que seja mais o mundo deles e as pizzas a mesma história que ele no Cascais-Shopping se cair um bocado ele não se preocupa tanto. Eles gostam daqueles comerem assim... com a mão. Fica sujo mas não se importa e em casa se tiver o azar de pôr a mão e sujar nas batatas já não gosta, vai logo a correr lavar as mãos porque se sujou. Lá, não se preocupa, não se rala nada”.*

O recurso à comida de restaurante e à fast-food reflecte uma atitude diferente, entre mãe e filha, relativamente ao tempo dedicado à preparação dos alimentos e face ao consumo. Comer no McDonald's ou nas pizzas era visto como um elemento lúdico que facilitava as refeições. Para a avó a alimentação preparada e consumida em casa era de melhor qualidade e o factor lúdico não era suficiente para influenciar as decisões alimentares. Para a avó do João, tal como para a avó do Jacinto, a transformação em casa dos alimentos conferia-lhes uma qualidade e uma segurança que eram duvidosas no caso dos alimentos em restaurantes e sobretudo os alimentos de fast-food. A atitude das mães expressa uma concepção diferente sobre o tempo usado para as tarefas domésticas, nomeadamente a preparação de refeições. As refeições em restaurantes ou o recurso a comida comprada diminui o tempo de preparação e arrumação pós-refeição, disponibilizando para uma atitude de convívio mais prolongada, em torno do consumo de alimentos.

No âmbito de uma socialização do gosto e do ritmo alimentares, o jardim de infância estabelecia-se como um contexto de permeio entre os constrangimentos impostos pela avó e a permissividade dos pais. O refeitório escolar era uma experiência de comensalidade, sujeita a regras precisas, partilhada com um grupo de parceiros da mesma idade com quem o João tinha que dividir as atenções e cuidados dos adultos. Observámos que João era uma das crianças que, diariamente, mais ocupava a atenção dos cuidadores que acompanhavam as refeições solicitando a sua permanência por perto dele e provocando-os através de uma resistência prolongada ao consumo de alimentos.

João frequentou pela primeira vez o jardim de infância no ano lectivo 1996-97. A sua adaptação foi facilitada pelo facto de uma prima de 5 anos (neta de uma irmã da avó) já frequentar anteriormente o jardim de infância. Esta menina, apesar de fazer parte de outro grupo de crianças, deslocava-se frequentemente à sala de actividades de João e acompanhava-o bastante no espaço do quintal. No início a referência de uma criança familiar numa outra etapa do processo de integração na vida do jardim de infância ajudou João a não se sentir tão dependente da atenção de adultos pouco conhecidos.

Aos poucos, o menino começou a relacionar-se com as crianças do seu grupo, sendo mesmo preferido por algumas em situações determinadas. Por exemplo Catarina (a mais nova do grupo de crianças) escolhia-o sempre para companheiro na fila aquando de passeios e visitas a pé, Carlos preferia-o como companheiro à mesa das refeições. A partir da escolha de lugares, João desenvolveu relações preferenciais com Telmo e Carlos que foram as crianças que se passaram a sentar respectivamente à sua frente e ao seu lado esquerdo. Efectivamente notámos que João, Telmo e Carlos juntavam-se espontaneamente em várias situações, tanto na sala de actividades, como no quintal o que reforçava e foi reforçado pelas interacções durante as refeições.

Nestes momentos, os três meninos conversavam e brincavam bastante. Telmo era o mais rápido e autónomo não necessitando de ajuda do adulto a não ser em operações difíceis como partir o bife. Era, dos três rapazes, o que utilizava com maior perícia os talheres, nomeadamente a faca e o garfo, denotando que também os utilizava continuamente em casa. João e Carlos (que em casa ainda usavam biberão para beber o leite e a papa) comiam mais devagar e precisavam muitas vezes da ajuda dos adultos para terminarem as doses individuais. Tanto um como outro pediam-nos frequentemente ajuda começando por perguntar: "Hoje estás a escrever o almoço de quem?" ou "Hoje, a pergunta do almoço é sobre quem?" para seguidamente pedir: "Ajudas-me quando acabares?". No dia 11 de Abril, Carlos, ao ver que quase todos os outros meninos já tinham acabado de almoçar, disse-nos (em tom firme): "Oh Ana despacha-te lá e vem-me dar a comida".

Relativamente a João consideramos que o seu comportamento alimentar, em 1996-97 no jardim de infância, atravessou três fases distintas. Uma primeira etapa de adaptação (Setembro a Janeiro) caracterizou-se por uma grande dependência dos adultos cuidadores não só nos aspectos referentes à alimentação mas, também em outras situações do quotidiano (vestir ou despir o bibe, lavar as mãos, calçar-se e apertar os sapatos, resolver conflitos com outras crianças); a segunda fase, decorreu de Fevereiro a Abril, caracterizou-se por uma maior autonomia face ao adulto e coincidiu com o desenvolvimento de solidariedades com outras crianças no grupo.

De 21 de Abril a 4 de Maio o João esteve doente com papeira e teve que ficar em casa da avó. A etapa seguinte foi de readaptação e caracterizou-se, outra vez,

por uma menor iniciativa autónoma do adulto e um acentuar de cuidados com o apetite deste menino que tomou, durante três semanas, às refeições, um suplemento vitamínico (Vi-Dailin) e, durante uma semana, de 8 em 8 horas, Flaxopen 250 mg (suspensão oral).

Na primeira fase João reproduziu no jardim de infância comportamentos de receptor passivo das decisões adultas, aceitando sem protestos que lhe dessem a comida à boca, mas exigindo a sua permanência e atenção continuada. Desenvolveu uma relação privilegiada com Frederica, a auxiliar de acção educativa que se responsabilizava por este refeitório, que chegava a estar só com João até às 13h., momento em que tinha o seu intervalo de almoço. Nesta fase também acompanhámos mais individualmente este menino, sobretudo no início das refeições enquanto os cuidadores profissionais precisavam de estar mais atentos à generalidade das crianças, preocupámo-nos em ensinar algumas técnicas básicas: mastigar (utilizar os dentes), engolir (com ajuda da língua e bebendo água depois da comida mastigada) e a manipulação dos talheres – a colher para sopa, a faca e o garfo para os alimentos sólidos.

No dia 22 de Outubro de 1996 registámos o seguinte no caderno de campo: “O João já mastiga melhor mas ainda tem dificuldade em engolir – enrola a comida e não consegue “empurrá-la” com a língua. Tenho-o ajudado e imponho um certo ritmo a cada garfada para que não fique perdida a “engordar” as bochechas. Também não gosta do garfo e ainda prefere a colher. Ontem disse-me: “Não sei pegar, entorno”. Tenho-lhe facultado a colher porque acho que neste momento ele tem que aprender a ser capaz sem ser sempre o adulto a fazer tudo em vez dele...” A familiaridade com estes instrumentos foi testemunhada assim na entrevista com a mãe (Anexo C.3A): *“Ele quer meter a faca, ele já está a querer entrar na faca mas eu tenho sempre muito medo porque ele fica tanto tempo à mesa que eu, às vezes, levanto-me e vou fazer outras coisas e fico sempre com medo que ele se espete na faca. Ele quer, vê a gente comer de faca e garfo e quer, de colher não quer comer, somente para a sopa, só mesmo para a sopa porque ele não quer a colher no resto do comer, pois não, não quer, quer o garfo mas às vezes eu tenho vontade de tentar com a faca mas eu confesso que ainda não tive coragem. (...) Então, se calhar, ele já deve notar a falta da*

faca lá em casa vou-lhe começar a pôr, vou ver a reacção dele porque confesso que não ponho, ponho só o garfo”.

A este propósito a avó retorquiu, reafirmando o estatuto passivo do menino: *“Na minha casa não ponho porque quando é bife, realmente, eu passo-lhe o bife ou então corto-o tão pequenino, tão pequenino que já não parte. Eu vou espetando e, às vezes, até digo: “A avó espeta o bife e tu comes.”, eu espeto o garfo e ele depois vai comendo”.* Nas duas diferentes opiniões expressas pela mãe e avó é evidente um olhar diferenciado sobre as possibilidades e competências do João. A avó informou decididamente que não ia alterar as suas estratégias enquanto a mãe ponderou a hipótese de passar a incluir a faca e o garfo entre os talheres que o João utilizava para evitar dissonâncias entre jardim de infância / casa. A mãe chegou mesmo a avaliar o uso de talheres como uma atitude socializada e elegante que se repercutia na imagem pública dos pais dizendo o seguinte: *“Mas é bom. É bom, porque não fazem figurinhas tristes nos restaurantes e a gente também convém ficar bem vistos. Eu gosto que ele se porte bem nos restaurantes.”* (Anexo C.3A).

No dia 4 de Dezembro de 1996, escrevemos: “O João está mais autónomo a comer. Não quer “ajudas” o que lhe permite decidir sobre o que vai comer ou não. Por exemplo, hoje deixou intactas as couves da sopa e só solicitou ajuda para acabar de comer o atum com massa. O Carlos pediu ajuda para acabar a sopa. Gosta da presença do adulto mesmo quando está a comer sozinho e acho que ao pedir ajuda assegura essa presença”. No dia 6 de Fevereiro de 1997, escrevemos: “O João comeu sozinho um filete inteiro e pediu mais. Prescinde, cada vez mais, das decisões do adulto, mas ainda come muito devagarinho. Não parece incomodar-se por ser quase sempre o último, conversa muito com a Frederica e acaba por não comer tudo o que tem no prato.” Em relação a este tópico, conversas que mantivemos com João, esclareceram-nos como este menino conseguia inverter uma situação aparentemente desagradável a seu favor – comer lentamente permitia-lhe o acesso a cuidados suplementares de adultos diferentes e a diminuição do tempo de permanência no quintal quando também lá estavam as crianças mais velhas (protagonistas de jogos mais violentos e movimentados que mantinham os mais pequenos em áreas restritas

no quintal) e enquanto Carlos, Telmo e os outros companheiros faziam a sesta da tarde.

Na terceira fase, observámos que João voltou a comer com menos prazer mas demonstrou já ter interiorizado alguns procedimentos, como a ingestão de fruta durante a merenda da manhã e de salada de alface ao almoço. Embora não comesse mais do que $\frac{1}{4}$ de maçã, $\frac{1}{2}$ banana, $\frac{1}{2}$ laranja, 5-6 morangos, deixou de se recusar a comer. Nesta área alimentar o jardim de infância manifestou-se como um contexto com regras e prioridades diferentes das familiares, como evidencia a entrevista com a mãe: *“Eu não gosto de fruta por isso acredito que ele também não goste. Eu não ligo nenhuma à fruta, para mim a fruta... Passa-se tempos que eu não como e eu acho que ele vai um bocado nisso, depois o meu marido também não liga muito à fruta. Nós temos fruta em casa mas ele não nos vê comer, é capaz de não querer... Agora pegou no kiwi... Diz que comeu aqui e gostou muito: “Olha, a mãe qualquer dia compra-te”. No outro dia estávamos na mercearia e disse: “Vou comprar kiwis para ti”, “Não compres que já não me apetece.” Mas diz que comeu e gostou”.*

Ainda na entrevista com a mãe é comentada a entrada de novos alimentos na dieta de João por influência das experiências alimentares no jardim de infância. Relativamente aos iogurtes lê-se: *“Sim, agora já vai gostando, houve aí uma altura em que ele não ligava muito. Estava muito no leite, leite com maizena, leite com cerelac... Iogurte ele não pegava mas agora diz que aqui come iogurte às vezes ao lanche. Anda naquela fase dos iogurtes que têm cereais por cima que se põem lá dentro, acaba de jantar quer um iogurte, acaba de almoçar quer iogurte, gosta muito desses iogurtes...”* No mesmo documento a mãe refere-se às saladas da seguinte maneira: *“Ele lá em casa agora diz: “Eu já gosto de alface e gosto de tomate.” e quando faço... eu faço muitas vezes porque eu gosto muito de saladas dou-lhe, ponho-lhe no prato e ele come mas o tomate não gosta temperado, é só a rodela de tomate, ponho-lhe no prato e ele come e diz que é muito bom. E gosta muito, mas se eu lhe puser da minha salada, que está temperada, mesmo alface temperada já não gosta. Ele gosta é assim sem gosto nenhum. Só o gosto da alface sem saber a nada, mas ele gosta.”* Na mesma entrevista a mãe confirmou a familiarização de João com o sabor ácido. *“(...) Ele adora comer com vinagre. Eu faço peixe cozido, ou qualquer coisa,*

tenho que pôr vinagre. (...) Limão gosta muito, quer as rodela de limão no prato e quer que eu esprema limão por cima da entremetida, do entrecosto ou do bife grelhado. Gosta imenso de limão. Eu, às vezes, tenho medo que lhe faça mal mas também não lhe ponho assim muito.” Apesar de João apreciar o sabor ácido, no caso das saladas, os sabores privilegiados eram idênticos aos experimentados no jardim de infância. É visível como o gosto da mãe pelas saladas favorecia uma atitude positiva de João face a estes alimentos, opostamente ao que se passava com a fruta.

O primeiro contacto de João com os alimentos da salada ocorreu ao almoço de 17 de Março. Estávamos a finalizar o registo dessa situação quando João nos disse: “Já acabei o bife. Não quero salada.” Respondemos-lhe “Come a salada”, ao que ele voltou a repetir: “Não gosto”. Tornámos a insistir em tom sério e firme: “Não perguntei se gostavas. Toca a comer tudo”. A nossa reacção um pouco abrupta terá espantado João que nos surpreendeu comendo a alface toda. Depois do almoço, disse à educadora “Comi a alface toda. Nem ficou nada no prato”. (registo trabalho de campo, 17 de Março/1997). A partir deste incidente, João passou a comer salada chamando, frequentemente, a nossa atenção para essa nova capacidade, o que nos fez pensar que, em determinados momentos do processo educativo, uma atitude convicta, mostrando claramente as fronteiras entre o permitido e o não permitido, é facilitadora da organização da personalidade e da auto-superação. Uma permissividade excessiva ou uma ambiguidade sobre os comportamentos aceites pode dificultar a clarificação de atitudes na criança e uma consequente desorganização nos comportamentos. Este dado também esclarece o nosso estatuto diferente do dos educadores – a nós não nos eram exigidos comportamentos correctos tecnicamente e foi-nos sempre possível manter com as crianças uma maior plasticidade relacional.

Ana: Data de nascimento – Abril/93.

Em Maio de 1997 pesava 18 Kgs e media 1,01 m.

O terceiro caso que integramos neste estudo é o de Ana cujos comportamentos reproduziam a confusão de papéis desempenhados pela mãe, que

era funcionária (auxiliar de acção educativa) no jardim de infância. A situação agravou-se a partir de Fevereiro/97, quando a mãe passou a exercer funções profissionais junto do grupo de crianças em que Ana estava integrada. Essa alteração coincidiu com o regresso ao trabalho de Maria (mãe de Ana) depois de ter tido bebé e gozado licença de parto. Durante esse período, Ana esteve com a mãe e o bebé em casa. De regresso ao jardim de infância, foi-lhe particularmente difícil repartir a atenção da mãe com tantas outras crianças, depois de um tempo tão prolongado de intimidade familiar em que já tinha tido que aprender a não ser a única filha. Ao contrário das duas crianças anteriores, o pai e a mãe de Ana não dispunham de nenhum apoio familiar sistemático dependendo totalmente deles as tarefas quotidianas e os cuidados com as crianças.

Esta família vivia em Cruz de Pau e a mãe deslocava-se diariamente para o emprego com as crianças que frequentavam respectivamente a creche (bebé) e o jardim de infância (Ana) da Associação. Tanto de manhã como de tarde utilizavam transportes públicos (autocarro da Rodoviária, barco da Transtejo e autocarro da Carris) demorando, nas duas viagens, cerca de quatro horas diárias. A informação contida na entrevista com a mãe (Anexo C.4) esclarece como estes constrangimentos influenciavam as rotinas alimentares de Ana e a vida de toda a família.

Relativamente aos horários e conteúdos alimentares das refeições lê-se: *“Em casa aos dias de semana só janta. O pequeno-almoço é só o leite e aqui, depois, é que come o pão na cozinha, um bocadito de pão ou uma torrada porque ela de manhã não é capaz de comer nada. Também é muito cedo, às 7 horas ainda está meio a dormir e é só mesmo o leite. Depois, à noite come o jantar.”* Sobre o jantar, a informação é a seguinte: *“Sim, sim. Come a mesma coisa que nós, nunca lhe fiz comer à parte. Só a sopa quando era pequenina. (...) Só se o João se atrasa é que eu lhe vou dando o jantar mas, geralmente, espera e janta connosco”.*

Aos fins de semana os horários são menos imperativos: *“Toma o pequeno-almoço um bocadinho mais tarde, depois almoça, lancha é às vezes... às vezes não lhe apetece. Pronto, mas a maior parte das vezes come e depois é o jantar e antes de dormir um leitinho. Leite com chocolate tem que beber sempre, nem que tenha acabado de comer, tem que beber sempre”.*

Nas férias as rotinas alimentares descritas eram pouco alteradas: "(...) onde está com mais crianças é aqui porque eu não tenho assim muitas crianças na família e quando vou de férias é com alguém de família. Almoça quando nós e janta quando nós. (...) Não, nós fazemos as refeições todas, mais por ela. Ela é pequenina, também não convém andar só a sandes e para já ela não gosta assim muito de sandes. Pão com manteiga, pão com fiambre é só de vez em quando. Por isso não se pode fazer assim muitas sandes, é mesmo refeições. (...) Pois, ainda é pequena para ter uma refeição só de sandes."

O nascimento do irmão também influenciou alguns comportamentos de Ana, nomeadamente o regresso à utilização do biberão e da chupeta: "É assim: ela já tinha perdido o hábito da chucha porque ela em Agosto deixou de usar chucha, só que entretanto o mano nasceu. Esteve para aí um mês ou dois sem usar e não pedia muito, às vezes até pedia mas nós até a conseguíamos convencer... Agora recomeçou e pronto porque já estava a começar a ter o hábito do dedo e depois nós achámos: "Dedo ou chucha? Se calhar é preferível a chucha", porque chucha é mais fácil de largar do que se começam a habituar-se ao dedo. (...) Usa para adormecer e durante a noite às vezes perde-a mas quando acorda vai logo à procura da chucha". A chucha e o biberão são prolongamentos de prazeres iniciais associados à sucção e ao contacto íntimo com a mãe. Quando nasceu o irmão, Ana retomou esses objectos de conforto e segurança que a aproximavam dos comportamentos do irmão que requeria, agora, maior atenção maternal.

No jardim de infância notámos que Ana passou a usar frequentemente a chupeta, sobretudo quando se envolvia em conflitos com outras crianças. Ana também recorria deliberadamente ao auxílio da mãe para resolver conflitos, o que criava situações de desigualdade entre as crianças do grupo. Por exemplo, no dia 29 de Abril, ao almoço, Telmo, involuntariamente pisou Ana quando se levantou para se ir servir. Este incidente foi suficiente para Ana começar a chorar muito alto chamando a atenção da mãe que se encontrava no outro extremo da mesa a dar a sopa a Catarina. Perguntou-lhe: "O que é Ana?" A resposta foi "O Telmo bateu-me" e a reacção de Maria não se fez esperar, intimidando o rapaz "Queres que ela te faça o mesmo?"

Outra situação deste tipo aconteceu em 22 de Maio. Ana e Raquel, que brincavam muitas vezes juntas, associando também Rita, envolveram-se numa briga na casa das bonecas / sala de actividades. Raquel dirigiu-se a Maria dizendo-lhe: “A Ana bateu-me”. A resposta de Maria foi: “Vejam bem, uma menina tão grande, com esse corpo todo, a fazer queixinhas duma mais pequena”. Deste episódio ressalta a impossibilidade de Maria e Ana se distanciarem da sua relação mãe – filha, o que dificultou uma inserção equitativa de Ana no grupo de crianças. Para outras crianças criavam-se situações de injustiça já que não gozavam de uma protecção inquestionável quando se envolviam em disputas com Ana. As intervenções da educadora de infância tendiam a regular estas desigualdades evitando, sempre, desautorizar a auxiliar de educação em frente das crianças o que se tornava delicado e difícil de gerir.

Na entrevista a mãe de Ana referiu ainda que, para adormecer, a menina utilizava um urso de peluche: *“Para adormecer tem um urso que é o bebé que já está mais sujo! Não tem uma orelha porque ela adorava mexer-lhe na orelha e continua a mexer-lhe, só que já não tem orelha mas continua sempre a mexer-lhe para adormecer”*. Nestas circunstâncias, o urso de peluche, tal como a chupeta ou o biberão, eram elementos tranquilizadores em momentos de transição no dia (potencialmente ameaçadores) como o acordar e o adormecer. Em crianças tão pequenas – 3 / 4 anos – estes objectos de conforto que prolongam relações anteriores (com a mãe, com a casa, com um tempo de intimidade), são facilitadores da segurança emocional necessária ao enfrentar de novas situações. Assim, não estranhamos a quantidade de objectos que algumas crianças levavam de casa para o jardim de infância, ajudando-as a suportar as separações temporárias – além de fraldas e chupetas também, bonecos, lenços, almofadas, brinquedos e até pequenos objectos de decoração da casa. Consideramos que esses objectos de afecto não eram só investidos significativamente pelas crianças. Os adultos – pais, avós – também se sentiam continuados neles, mantendo-os mais próximos dos meninos durante a jornada de ausência. O valor desses objectos era um valor de investimento afectivo que os tornava preciosos para o bem estar de todos.

Nesta hipótese, os complementos alimentares (iogurtes; doces; diferentes tipos de pães) e vitamínicos (Vi-Dailin - suspensão oral) são também perspectivados

como suplementos de afecto – objectos tranquilizadores que alimentam e prolongam a relação adulto/criança. Os problemas alimentares atribuídos a Ana compeliavam a estratégias particulares de atenção e aproximação, por parte da mãe, tanto em casa como no jardim de infância.

A reacção aversiva à fruta é relatada na entrevista: *“... Ela mamou até aos 4 meses, mais ou menos, e depois começou a beber leite no biberão. Começou com a papa por volta dos 4 meses e depois aos 6 meses foi a sopa. A papa era uma vez por dia. Aos 6 meses foi a sopa e depois da sopa era a fruta também. Só que ela detesta fruta. Nunca consegui dar-lhe nem com açúcar, nem cozida, nem passada. Nada! Nunca! A única coisa que ela comia de fruta era a papa. Aquelas papas com fruta. Era a única coisa. (...) É um problema bem grande. Papas também agora não gosta. Come um bocadinho e pronto não come mais. Ainda a coisa que ela come assim é só os legumes da sopa. (...) Sim, toma vitaminas todos os dias, Vi-Dailin. Mas de resto... fruta é impossível. A única coisa que ela come é maçã mas é só uma mordidela de vez em quando. Nem come uma maçã inteira. (...) É, não gosta mesmo de fruta. Ela uma vez estávamos em casa duns amigos e havia uma menina da idade dela e a mãe estava a dar-lhe banana e disse-lhe: “A Ana também vai comer” e ela não se fez de... pronto, disse que também queria comer. Ela descascou uma banana inteira para ela e ela comeu até ao fim para não dar o braço a torcer. Mas comia, vinha-lhe os vómitos, engolia outra vez. E eu: “Ana, se não quiseres não comas. Não és obrigada a comer” e ela: “Não, eu quero, eu quero”. Vinha-lhe os vómitos e engolia outra vez e acabou por comer a banana. Mas até hoje eu digo-lhe: “Queres banana?” Ela nunca mais comeu”. Terá o reconhecimento e aceitação, por parte da mãe, deste comportamento aversivo facilitado a sua determinação e continuidade?*

Notámos que Ana trazia sempre, no bolso do bibe, bolachas doces e rebuçados que ia comendo durante a manhã o que perturbava o seu comportamento alimentar durante as refeições estabelecidas. A auxiliar educativa que esteve nesta sala até Dezembro era menos permissiva que a educadora de infância, não permitindo que Ana passasse a manhã a debicar guloseimas o que facilitava a ingestão de fruta e dos alimentos que constituíam o almoço. Só depois do almoço e da merenda da tarde é que Ana podia ir buscar, à mochila, bolachas e rebuçados para comer. Mais uma vez

salientamos que a existência de regras precisas, em que as crianças se reconhecem, favorece a socialização de comportamentos individuais e a integração num grupo de pares.

Ana desenvolveu um gosto por sabores com açúcar (como o leite com chocolate, o chocolate, coca-cola e mesmo ketch-up) que restringia os alimentos de que gostava. A mãe explicita assim as preferências alimentares da menina: *“Bolos, também não é assim de todos. Quer dizer, ela não aprecia muitos bolos... É só mais tipo pastel de nata mas é só o creme e depois a parte de fora não come e bolos secos também não gosta muito. (...) Sim, gosta de chocolates, adora chocolates. Chupas também não come muito... Chupa um bocadinho e depois enjoa-se. O que ela mais gosta é de chocolates... Adora chocolates... Podia estar a toda a hora a comer chocolates mas rebuçados também não gosta muito. (...) Não, não come todos os dias. Come muitas vezes, todos os dias assim, não. Ela até não devia comer nunca, só assim uma vez por semana e chegava mas é assim... É difícil. (...) Ketch-up também gosta. Adora, é docinho. Também gosta muito”.*

No contexto desta família o recurso a alimentos enlatados, massas, arroz, bem como a batatas fritas, pizzas e outros alimentos que se compram já prontos, ou praticamente prontos, era uma solução que simplificava a rotina de tarefas caseiras agravada pela distância casa / emprego e pela sobrecarga que um novo bebé acarreta para pais trabalhadores. Em 27 de Novembro, jantámos em casa de Ana, um jantar rápido que vimos a mãe a confeccionar: arroz com atum, ovos mexidos e batatas fritas (em palha, de compra). Os alimentos que integraram esta refeição fizeram parte da lista de alimentos que Maria, na entrevista, indicou como sendo preferidos por Ana: *“Atum também gosta muito. (...) Adora batatas fritas. Todos gostam, acho eu. Batatas cozidas também, come as batatas inteiras e puré come bem também, mas eu também faço muito poucas vezes puré. (...) Adora arroz. É mole. É como se fosse uma papa. (...) Massas também gosta. Adora pizzas”.* Mesmo assim verificámos que, durante essa refeição, Ana saltitou de lugar em lugar sem mostrar um verdadeiro interesse pelo jantar, a não ser quando chegou o momento de comer a sobremesa – um gelado comprado no super-mercado em frente da casa.

Neste caso, interrogamo-nos sobre a medida em que preferências pessoais e decisões familiares se estruturavam mutuamente. A situação profissional da mãe de Ana desfavorecia a possibilidade da experiência em jardim de infância se impor como alargamento de sabores e saberes sociais, ou seja, como um contexto de transição que rompesse as fronteiras das primeiras experiências apelando ao desejo, em cada criança, de crescer assumindo novos conhecimentos e novas responsabilidades acerca de si próprio. Esta questão anima a reflexão sobre o papel fundamental do jardim de infância enquanto agente intencionalizado de socialização e não só como entidade prestadora de serviços de guarda às crianças na ausência dos pais.

Verónica. Data de nascimento – Agosto/92.

Em Maio de 1997 pesava 18 Kgs e media 1,08 m.

O quarto caso que apresentamos trata de Verónica – uma menina de 4 anos que vivia com o pai e a mãe no Seixal. A mãe trabalhava, como empregada de balcão, numa pastelaria do bairro e o pai era empregado de hotelaria noutra área de Lisboa. Verónica e os pais deslocavam-se de manhã e à tarde em viatura particular que o pai guiava. Embora a menina tivesse estado aos cuidados da avó materna até Setembro de 1996, altura em que passou a frequentar o jardim de infância, não observámos, durante o ano lectivo de 1996-97, nenhum apoio suplementar a este núcleo familiar. A passagem da guarda de Verónica de uma pessoa de família para o jardim de infância deveu-se ao nascimento de um primo (filho da irmã da mãe de Verónica) que iria ficar com a avó. A própria avó considerou que era impossível cuidar de duas crianças, pedindo aos pais de Verónica que a inscrevessem num jardim de infância, o que foi aceite com ansiedade pela mãe da menina. Esta informação foi veiculada por Matilde que era vizinha desta avó que vivia no bairro.

A história alimentar de Verónica caracterizava-se pela sua incapacidade de beber leite. Na entrevista com os pais (Anexo C.5) lê-se o seguinte: “(...) Foi, ela experimentou várias marcas de leite e não gostou. Quer dizer, conforme comia,

bolçava. Nunca gostou de leite mesmo nenhum. Depois mudei para leite de vaca misturado com água, já tinha ela 17 mesinhos quando começou a beber leite de vaca mas misturado com água que ela é um bebé prematuro. (...) Era sempre leite de vaca mas misturado com água. Duas partes de água, não sei... já não me lembro.” (mãe). Sobre a situação os pais ainda afirmaram: “Agora bebe o leite misturado na farinha” (pai). “Sim, na farinha. Ela agora bebe o leite mas disfarçado na farinha. Simples ela não consegue.” (mãe) “A única coisa que ela não consegue é simples, mais nada.” (pai). “Só na farinha.” (mãe) “E no leite creme também.” (Ana)

Estes excertos da entrevista solicitam dois esclarecimentos. O primeiro diz respeito ao facto de Verónica ter sido um bebé prematuro. Noutra ocasião, posterior à entrevista, a mãe contou-nos que Verónica tinha estado quarenta dias na incubadora e que era gêmea de um outro bebé que morrera três dias depois do parto. A seguir a mãe deixou de ter leite e a base da alimentação do bebé Verónica passou a ser leite em pó que rejeitou. Esta informação, aliada aos cuidados ternos que observámos que o pai e a mãe dispensavam a Verónica, transparece uma insegurança relativamente ao bem estar e condições físicas da menina que poderá ter estado na fixação de uma rejeição inicial ao leite já que, nos primeiros períodos da vida, a aceitação e prazer alimentar são indissociáveis dos estados emocionais da mãe enquanto fonte alimentadora.

O segundo esclarecimento complementa o primeiro e prende-se com o facto de Verónica levar, todos os dias, para a merenda da tarde leite creme / Danone ou iogurte com sabor a frutos. O leite da merenda da tarde era substituído por um destes produtos que Verónica trazia de casa para comer com o pão com manteiga fornecido pela Associação. Sobre este aspecto os pais confirmaram na entrevista: “Leite creme sim. Quer dizer, nem leite com chocolate, ela não bebe. (...) Prefere leite creme mas, às vezes, lá esta... também enjoa o leite creme. (...) Sim, às vezes mando o iogurte para desenojar mas de manhã diz logo: “Quero um leite creme, não quero iogurte”. Ela gosta mais de leite creme.” (mãe). A rejeição inicial ao leite transformou-se numa memória, a partir da qual se elaborou, carinhosamente, o gosto e a alimentação desta menina.

Além do substituto do leite, Verónica também levava sempre uma embalagem de bolachas com recheios diferenciados. Só comia as bolachas depois de comer o pão e o leite creme e, como o próprio pai observou, eram sobretudo um objecto de partilha com as amigas – Rita, Raquel e Cristina – *“Uma coisa que eu reparei há bocado é que as bolachas que tu lhe deste (referindo-se à mãe), ela andava no parque e estava a dá-las às amigas. (...) Digo assim: “Olha lá, quem é que come as bolachas? Olha que eu estava a ver lá de cima. Tu não estavas a comer as bolachas. Estavas a dar às tuas amigas.” Ficou muito parva a olhar para mim e disse: “Mas tu viste, tu viste?” (...) Ela é amiga. Gosta de dar também, não é Verónica? Gostas de dar às tuas amigas? Gostas?” (dirigiu-se a Verónica que esteve presente na entrevista).* Sobre este tópico a mãe acentuou: *“Ela dá porque as outras também dão. Elas também dão, não é?”* e sobre as amigas preferenciais indagou: *“É a Cristina, não é? É a pretinha. (...) Eu acho que é da Cristina que ela fala mais”*. Efectivamente Verónica desenvolveu, ao longo do ano, uma relação íntima com Cristina, o que se traduziu na escolha mútua para se sentarem ao lado uma da outra durante as refeições e na formação de uma parceria inicial de jogos que podia integrar outras crianças – preferencialmente Raquel, Rita, Ana, Jacinto, Telmo.

No dia 28 de Janeiro / 97 registámos o seguinte episódio, durante o almoço: 12h. – a educadora coloca o prato com arroz de lulas no lugar de Cristina que lhe diz: *“A Verónica também já acabou a sopa, traz-lhe o arroz”*. Quando a educadora coloca a dose individual de Verónica, esta diz: *“Não tenho garfo”*. Cristina, atenta, nota que, no lugar em frente, há um garfo a mais que entrega a Verónica dizendo: *“tens, tens. Agora come.”* Vinte minutos depois, enquanto vão comendo o arroz, as duas meninas conversam e brincam. Verónica, rindo, diz para Cristina: *“Tenho uma bolinha na boca”* e mostra-lhe um grão de ervilha que retira da boca, com os dedos. Cristina, rindo, continua a situação: *“Eu também”* e, com o garfo, espeta uma ervilha que leva à boca. Vão-se aproximando uma da outra até as cabeças tocarem. Cristina diz de novo a Verónica: *“Vá come.”* E puxa-lhe levemente os cabelos. Quando Verónica diz: *“Ai, estás-me a magoar”* Cristina aponta para nós e diz: *“Foi a Ana Aires”*. Verónica ri-se e, entretanto, Cristina faz-lhe festinhas na cabeça que alterna com puxadelas de cabelo suaves. Logo a seguir volta a insistir com Verónica: *“Come. Acaba lá”*. Verónica

argumenta, em tom de despique, mas sempre rindo: “Vou-te ganhar. Vou-te ganhar”. Cristina retoma a cadência dizendo: “Não vais não. Quem vai ganhar é o Carlos”. Riem, vão comendo lentamente e “deixando cair” pedaços de lulas para o chão.

Às 12h.30m. aconteceu uma disputa entre Frederico e António que, nos lugares da frente, se ameaçavam – gritando e chorando – dizendo: “Vou matar a tua mãe”. As duas meninas observaram sem se envolverem e, logo a seguir, começaram a dizer uma à outra – vou matar a tua mãe – mas riem, o que indicia que, desta vez, a ameaça e o temor se transformaram em jogo e humor fundados na confiança pré-existente entre elas. Às 12h.35m. Cristina acaba de comer o arroz e informa Verónica “Vou para o repouso”. Levanta-se do seu lugar, dirige-se para a saída do refeitório, volta atrás para espreitar à janela. Entretanto, Verónica, come mais rapidamente e acabam por sair as duas juntas do refeitório.

No dia 4 de Fevereiro, durante o almoço, tornámos a registar outra situação entre as duas meninas reveladora de uma empatia e aceitação mútua. Às 12h.10m. Cristina estava, outra vez, a fazer festinhas e a puxar o cabelo de Verónica que lhe diz: “Ai, o meu cabelinho”. Cristina diz: “É a Catarina” (não está no refeitório). Verónica, rido, argumenta: “Não é. És tu”. Riem as duas e Cristina continua: “É o António”. Este, sentado em frente, responde em tom alto: “Não sou, não sou”. As duas meninas riem e, desta vez, Cristina intensifica as provocações entornando cautelosamente um bocadinho de água sobre a mão de Verónica que lhe diz “Agora eu quero comer”. A brincadeira pára com esta indicação. Nesse dia, no fim da refeição, Maria serviu uma bola de gelado de leite (Banco Alimentar Contra a Fome / Carte d’Or) a cada criança. Verónica não comeu a sua porção, verbalizando: “É leite, eu não como” e deu-a a Cristina e Ana.

A repetição destas cumplicidades lúdicas entre Verónica e Cristina que estruturavam a sua sociabilidade e ritmo alimentares provocou, a 22 de Abril, o seguinte comentário da educadora, quando as observava: “Ai, ai, estas meninas... estão sempre a brincar, vou ter que as separar para comerem”. Esta intenção nunca se concretizou e as duas amigas puderam continuar a saborear o tempo das refeições como momento de ingestão de alimentos e troca de afectos e brincadeiras.

Em casa, o ritmo do consumo alimentar era marcado sobretudo por uma característica da menina que os pais, na entrevista, definiram assim: *“Porque ela lá em casa tem muito o costume de estar sempre a pedir sempre qualquer coisa e não faz aquela hora. Eu acho que aqui na escola tem aquele espaço todo sem comer... Talvez à hora do almoço coma bem, não é? Porque lá em casa está sempre a pedir isto, está sempre a pedir aquilo”* (mãe). *“Um bocado de queijo com pão, um bocado de fiambre...”* (pai). *“Uma bolacha... às vezes podíamos evitar dar mas ela faz birra e quer, quer mesmo, a gente dá-lha. Depois chega a hora do jantar... Quer dizer... a gente dá sempre o conduto. Nunca vai quase todo e não quer, começa logo a fazer fita. É o que eu digo, em casa está sempre a pedir qualquer coisa. Chega a hora do jantar, já não come”* (mãe) *“É petisqueira. Gosta de estar sempre a petiscar.”* (pai) *“Vai brincando e comendo e depois chega come a sopa... Já não come o resto.”* (mãe) É nesta linha de socialização do gosto alimentar que enquadrámos a seguinte informação do pai: *“Não gosta de vinho, nem bebe cerveja. Uh... cerveja ela gosta... passa a língua...”* É patente tanto o não contacto da criança com estas bebidas proibidas como a sua competência para apreciar estes sabores apaladados.

Na entrevista os pais de Verónica avaliaram precisamente as diferenças de ordenação nas refeições em casa e no jardim de infância. Salientaram que, em casa, havia uma maior flexibilidade de horários que permitia que a menina fosse comendo durante o dia, distribuindo o consumo de alimentos por tempos e espaços menos definidos. O conteúdo destes consumos foram também classificados como petiscos: acepipes muito saborosos como bolachas, fiambre, queijo. Os pais consideravam que, no jardim de infância, um horário mais definido favorecia uma disciplina do apetite (disponibilidade para comer) e um consumo mais ordenado de alimentos.

Em casa, as atenções dos pais polarizavam-se na menina e as preferências e ritmo alimentares individualizavam-se de acordo com os seus próprios desejos. Tal como no caso do João, é visível que os pais de Verónica evitavam conflitos a propósito da alimentação, conciliando os seus objectivos com a disponibilidade da menina através de estratégias como o que exemplificaram na entrevista: *“Às vezes tem que se estar a falar com ela, a dizer isto para se distrair para*

não perceber que está a comer. (...) Se a gente estiver naquela mesmo de lhe dar ela começa a dizer que não e não. Se a gente começar: “Verónica isto, Verónicazinha aquilo...” Vamos brincar para o jardim, entretê-la, esquece-se que está a comer. Assim é capaz de comer a sopa toda. Caso contrário não. Está a comer distraída. Nem se apercebe que está a comer a sopa.” (pai). “Começamos a entretê-la. Agora está a comer melhor. Ultimamente come a sopinha toda e ainda come mais... não come tudo. Depois ainda come fruta. Há uma temporada que anda a comer bem.” (mãe).

Os cuidados particulares que Verónica merecia incluíam uma alimentação apropriada, mesmo em tempo de férias *“Porque eu costumo ter uma casa na Costa. Por norma sou eu que fico com ela nas férias porque o meu marido é raro ter férias nessa altura, no Verão. O almoço é à mesma hora e à tarde o lanche. Não muda assim muito”*. Simultaneamente a exclusão de mostarda, Ketch-up, maionese das preferências de Verónica indicia ainda uma alimentação caseira em detrimento dos alimentos industriais da fast-food como esclarece a mãe: *“(...)Ovos cozidos gosta, ovos mexidos também, omeleta também, ovos estrelados também, azeite, vinagre, maionese não. Ketch-up e mostarda... estas coisas eu não lhe dou”*.

No caso de Verónica a projecção familiar é referida não só relativamente aos alimentos preferidos mas também quando o pai diz: *“Não pode apanhar sol na cabeça. (...) Mas isso sai a mim. Quando apanho sol na cabeça tenho hemorragias. Não é só de pequeno, mesmo agora, se apanhar sol na cabeça...”*. A trilogia familiar Verónica – pai – mãe forjava um núcleo apertado e denso de afectos definidos pelas primeiras experiências de vida marcadas pela angústia da morte de um bebé e sobrevivência difícil de Verónica. A distância geográfica da casa afastava esta família de uma rede mais vasta de parentes. O início de vida atribulado explica também a ansiedade da mãe (comentada por Matilde em Abril/1997) quanto à decisão da menina frequentar o jardim de infância. Nesta situação, foi a avó materna que rompeu o ciclo de protecção indicando aos pais a necessidade de optarem pelo jardim de infância para que ela pudesse cuidar de outro neto, recém nascido, filho de uma irmã da mãe de Verónica.

Os casos analisados suscitam uma reflexão sobre o potencial de solidariedade que o parentesco motiva, sobretudo o parentesco consanguíneo por via

materna – mães e filhas desenvolvem um fio condutor da experiência familiar. As avós através dos cuidados prestados aos netos tecem solidariedades intergeracionais fundadas no trabalho gratuito e no afecto permitindo aos novos núcleos familiares, iniciais ou reconstituídos, um maior investimento na vida profissional e uma aprendizagem sustentada das relações familiares.

No interior das famílias que não podiam recorrer sistematicamente ao apoio das avós, a responsabilidade dos cuidados com as crianças era unicamente partilhada com o jardim de infância. É nesse sentido que interpretamos que esta primeira escola deve fomentar não só a interdependência entre crianças mas deve ser, também, uma oportunidade de encontro entre pais, mobilizando soluções de solidariedade entre famílias mais isoladas de redes de parentesco alargadas. Para que o jardim de infância desempenhe este papel social são necessárias condições efectivas de participação formal e informal da família. O encorajamento da participação dos pais nas decisões e quotidiano escolar dos filhos promove não só uma relação sustentada entre pais e educadores, como desenvolve mecanismos de convívio e solidariedade entre famílias, aliviando-as do sentimento de isolamento no modo como enfrentam e solucionam as dificuldades do dia a dia.

III – Reflexões sobre práticas e processos de reconhecimento do gosto alimentar na Infância

Os dados analisados ao longo do trabalho apontam para um modelo de alimentação, no jardim de infância, em que a carne e o peixe se constituem como alimentos centrais em cada almoço. A organização dos pratos de resistência decorria de preparações culinárias que utilizavam, diariamente, carne ou peixe complementados com outra categoria de alimentos designados por acompanhamentos: massas, arroz, batatas, ovos, legumes.

A equivalência nutritiva atribuída ao peixe e à carne tornava-os alimentos duma mesma categoria cuja coexistência era incompatível na mesma refeição. Todavia, diferentes qualidades de carne ou de peixe podiam ser utilizados numa mesma preparação culinária mantendo características de sabor próprio (bifes, costeletas, as carnes em cozido à portuguesa) ou transformados num sabor único (recheio de carne para massas e empadões, carne para hambúrgueres, peixe à Braz ou à Gomes Sá).

Os alimentos pertencentes à categoria de acompanhamentos não sofriam da mesma incompatibilidade absoluta que caracterizava as manipulações do peixe e da carne, podendo ser requeridos, na mesma refeição, mais do que um desses alimentos. Nas ementas, a conjunção batatas / arroz é a mais frequente mas também observámos ovos e batatas. A atitude dos cuidadores profissionais face ao consumo destes alimentos reforçava a sua natureza compatível e complementar já que os acompanhamentos eram sempre servidos às crianças sem possibilidade de escolha.

Os legumes como acompanhamento eram frequentes em saladas cujo consumo, como observámos, era pouco investido pelos adultos. A sopa, consumida no início do almoço, era a preparação culinária que utilizava diariamente legumes e hortaliças como alimentos base. O seu consumo era intensamente investido pelos cuidadores profissionais propiciando a ingestão dos minerais, vitaminas, flavonóides e complantix dos legumes. A transformação em sopas e jardineiras permite aproveitar maximamente estes nutrientes já que se aproveita o caldo da sua cozedura lenta. Nos dias em que a ementa era constituída por cozido à portuguesa, a sopa era

confeccionada a partir do líquido da cozedura da carne integrando, além de legumes, os constituintes da carne dissolvidos na água. Só nos dias em que a sopa era canja de galinha é que os legumes não eram incluídos nesta preparação culinária de abertura de almoço.

Não observámos refeições em que legumes e hortaliças fossem o ingrediente central dos pratos de resistência. Embora nos pratos de peixe cozido, jardineira, cozido à portuguesa e rolo de carne os legumes fossem sempre utilizados, o seu papel era completar as preparações de carne e peixe. A natureza complementar dos legumes e hortaliças e a centralidade da carne e do peixe no modelo de alimentação identificado indica uma utilização privilegiada dos últimos alimentos como fontes proteicas. Os legumes e hortaliças não eram planeados como fontes proteicas alternativas. Alimentos vegetais ricos em proteínas como ervilhas, favas, cogumelos, feijões frescos, leguminosas secas ou preparados de soja não eram utilizados, diversificadamente, nem em sopas, nem equilibrando as doses diárias de carne ou peixe enquanto únicas fontes proteicas.

Notámos que mesmo os ovos, também fontes proteicas animais, não eram considerados como equivalentes de carne ou peixe mas sim como complementos destes dois alimentos. Este dado foi observável predominantemente no prato de resistência – salsichas com ovos e batatas fritas que se tornava numa preparação culinária excessiva em proteínas e gorduras. Também a utilização de cogumelos em carne à stroganoff foi sempre recorrente aumentando o teor proteico e de gorduras da carne nessa preparação culinária.

O valor superlativo atribuído à carne e ao peixe no regime alimentar das crianças resultava numa certa monotonia de ingredientes e preparações culinárias observada na sequência de semanas e meses ao longo do ano lectivo. A posição privilegiada dos alimentos animais traduzia diferentes ordens de factores. A primeira diz respeito a uma hierarquização conceptual que colocava a carne e o peixe numa ordem de alimentos robustos, os mais fortalecedores do corpo. Consequentemente, uma alimentação no jardim de infância que recorresse sempre a estes alimentos era uma boa alimentação – forte e abundante – que não se esquivava a integrar os alimentos considerados mais adequados ao crescimento físico dos meninos. Desta maneira, a

alimentação no quotidiano estabelecia-se também como uma estratégia de legitimação do jardim de infância perante as famílias e os próprios funcionários do estabelecimento favorecendo uma alimentação reconhecida como cuidada e consistente.

A análise dos percentis de relação peso/altura (apêndice 2) indica que em seis raparigas só o peso de Verónica corresponde ao percentil 50. Cristina tem o peso um pouco superior ao percentil 50 e o peso de Catarina situa-se no percentil 75. O peso de Ana e de Raquel são preocupantes porque estas meninas denotavam uma rotina alimentar fundamentada em doces e papas excluindo o consumo regular de frutas e saladas. Em sete rapazes observámos que o peso de Mário, António e Jacinto se encontram acima do percentil 50. Outros três meninos (Telmo, Frederico e Carlos) tinham peso abaixo do percentil 50 e João tinha o peso correspondente aos valores deste percentil.

Será que as brincadeiras mais movimentadas dos rapazes, percorrendo mais espaços e utilizando mais a força, contribuem para uma regularização do peso? As raparigas manifestavam brincadeiras mais localizadas, menos turbulentas, com recurso à troca de guloseimas durante as interações, o que pode indicar estilos de acção tendencialmente mais sedentários, favorecedores de peso excessivo e que, mais tarde, pode reverter em problemas com a apresentação do corpo e a gestão da alimentação.

Uma outra ordem de factores prendia-se com a necessidade de fornecer uma alimentação que continuasse o gosto alimentar evitando cisões e conflitualidade entre os sabores familiares e os sabores experimentados pelos meninos no jardim de infância. Este facto não suportava a introdução de novos alimentos ou preparações culinárias em que a reacção das crianças pudesse ser desconhecida pondo em risco um consumo assegurado.

Ainda relativamente à utilização da carne e do peixe verificámos que as carnes foram utilizadas numa proporção superior ao peixe o que introduz outras questões influenciadoras das decisões adultas sobre a alimentação dos meninos. Apesar das crianças preferirem (comerem com mais prazer) os pratos de carne aos de peixe essa não é, na nossa interpretação, a única razão que justificava a alternância semanal carne / peixe / carne / peixe / carne. Há a considerar um constrangimento

económico – no mercado alimentar a carne, sobretudo a de bovino, encontrava-se, no ano de 1996/97, a um preço mais favorável que o peixe ou as outras carnes. Esta situação circunstancial associada ao gosto dos meninos, à confiança na qualidade dos produtos fornecidos pelo talho abastecedor e a uma gestão financeira disciplinada tornava preferencial a aquisição de carne de bovino reforçando as qualidades nutritivas que lhe eram atribuídas e acentuando o gosto das crianças por este alimento.

Deste modo, preferências alimentares reconhecidas nas crianças e aspectos de gestão económica influenciavam estratégias específicas de aquisição, selecção, transformação e consumo dos alimentos. Mesmo as preparações culinárias inovadoras – atum com massa, peixe à Braz, empadão de arroz – substituíam ingredientes menos apreciados por alimentos de sabor garantidamente do agrado das crianças. Estas preparações culinárias utilizando operações como refogar e assar convertiam os alimentos em sabores convencionais, antecipadamente reconhecíveis pelas crianças.

Uma socialização metódica do gosto pediria um equilíbrio mais diversificado na utilização de peixe, carne e outros ingredientes como alimentos centrais em pratos de resistência, incluindo a possibilidade de algumas refeições poderem ser compostas predominantemente pelos sabores dos legumes, hortaliças e leguminosas frescas ou secas. Por exemplo ervilhas, favas e feijões são alimentos brincalhões, cujas formas e texturas testam a habilidade das crianças podendo servir para jogos e observações sobre a maneira mais adequada de utilizar o garfo para não desperdiçar os alimentos, tornando-se suportes lúdicos para uma atitude alimentar diferenciada. Peixinhos da horta (polme de leite, ovos, farinha e feijão verde), massas e empadões recheados com legumes são também possibilidades de iniciar a emancipação do gosto alimentar das fronteiras restritas dos sabores da carne e do peixe.

No jardim de infância e centro de tempos livres onde incidiu o nosso estudo não havia crianças impedidas de comer carne ou peixe por razões culturais ou por situações de alergia. No caso de doença de um menino era confeccionada uma dieta médica, mas não se conheciam motivos para manter diariamente refeições diferentes. Não sendo ainda comum, em Portugal, a coexistência nos refeitórios

escolares de dietas vegetarianas e dietas com alimentos de origem animal consideramos que essa é uma prática que aumenta as possibilidades de decisão alimentar, por parte das crianças e evita discriminações no caso de famílias que seguem prescrições alimentares específicas.

As transformações dos alimentos utilizadas tendiam a humedecer e amolecer os produtos iniciais, tanto através de cozedura em água, como pela associação de gorduras excedentárias como azeite (refogados e saladas), óleos vegetais (fritos) e a manteiga (em carne frita ou assada e grelhados). Cozer, refogar, estufar, guisar, cozinhar os alimentos lentamente em água com gordura e condimentos eram os procedimentos mais utilizados para tornar os alimentos adequados às crianças.

Os grelhados eram operações culinárias pouco intermediadas por utensílios e outros ingredientes. A fronteira entre o fogo e o próprio alimento era apenas uma chapa metálica (grelha) o que acelerava o tempo de transformação e exigia uma vigilância permanente das cozinheiras evitando que os alimentos ficassem queimados ou demasiado duros. Os grelhados depois de finalizados eram temperados com manteiga derretida, temperada com sumo de limão e salsa crua, melhorando o seu sabor e humedecendo-os para facilitar a ingestão.

Transformar culinariamente os alimentos era uma maneira de melhorar o sabor intrínseco dos ingredientes alimentares conferido-lhes qualidades (cores, cheiros, texturas e temperaturas) mais saborosas e facilitadoras da ingestão pelos meninos. A ingestão facilitada assentava também na selecção de alimentos e preparações culinárias que as crianças mostravam apreciar, diminuindo o risco de rejeição inicial por não familiarização anterior com esses sabores. Estes processos indicam uma capacidade de intencionalizar a acção mantendo ou introduzindo alterações nas preparações culinárias através da avaliação do gosto das crianças por certos alimentos.

Relativamente ao recurso ao forno notámos que era utilizado sobretudo para finalizar algumas preparações culinárias, imprimindo-lhes uma textura estaladiça, como a dos fritos, cujo despedaçar ruidoso e amolecer gradual na boca era do agrado das crianças. Todavia, nas preparações culinárias de peixe assado, frango assado, os

alimentos eram cozinhados desde o início no forno precisando de uma atenção pontual para que não secassem excessivamente o que dificultaria as operações de mastigar, desfazer e engolir.

O amolecimento e humedecimento dos alimentos por cozedura prolongada traduz uma atitude de moderação dos alimentos visando uma ingestão com prazer mas traduz também uma certa homologia entre preparações culinárias e as primeiras etapas da digestão que desfazem os alimentos. A transformação dos alimentos em pedaços pequenos, a evitação de obstáculos indiciam estratégias de segurança e de antecipação do processo digestivo diminuindo os riscos no confronto da criança com o alimento.

No modelo de alimentação identificado, cozinhar para os meninos era experimentado como um conjunto de gestos técnicos e sequências de operações que adaptavam os alimentos às crianças. Estava subjacente à dimensão operativa da culinária uma ideia de atenção afectuosa dedicada aos meninos – cozinhar, dar de comer eram atitudes que implicavam uma disponibilidade para a dádiva sem retorno directo ou imediato; um exercício de gosto pelos meninos que se revia apenas no gosto com que eles comiam e no seu crescimento. A comida das crianças é um mediador das relações entre famílias e jardim de infância mas, fundamentalmente, é constituinte das relações entre crianças e adultos – a partir da alimentação (a comida que se dá e recebe) estabelece-se uma reciprocidade que não exclui uma certa desigualdade entre uns e outros. A submissão das crianças aos desejos dos adultos é alterada pelas suas soluções inesperadas ou repetidas que invertem situações desfavoráveis. A solicitude dos adultos é recompensada pela estima que os meninos lhes dedicam e pelo seu gosto por algumas peculiaridades das situações vividas em conjunto.

Cozinhar e transformar os alimentos é dotar de sabor e de sentido os alimentos em função da relação entre quem os vai consumir e quem os cozinha. Na alimentação para as crianças intensifica-se a intencionalização afectiva e materializam-se laços sociais de protecção e cuidados com os mais novos. Alimentar as crianças, em família ou no jardim de infância, integra-se num conjunto de cuidados para com a infância sustentados num universo de trocas afectivas que melhoram o potencial de segurança intra-familiar e afinam as relações de solidariedade entre instâncias de

socialização. No caso em estudo, registámos que o jardim de infância acumulava, às actividades de carácter educativo-didáctico, uma gama de situações de cuidados às crianças e apoio às famílias que o transformava numa entidade de prolongamento de laços familiares e de reelaboração de novos laços de solidariedade no tecido social. A transferência para o jardim de infância de algumas tarefas familiares como a alimentação, o repouso e os cuidados especiais com pequenos problemas de saúde promovia uma retaguarda de segurança às famílias, principalmente às que tinham uma inserção débil em redes alargadas de parentes.

A natureza dos serviços prestados pelo jardim de infância ultrapassava o formalismo das relações anónimas ou meramente utilitárias e instituía, a partir da relação de interdependência família – jardim de infância, uma reserva de não isolamento e não solidão para as crianças e seus familiares. Mesmo para famílias (como a de Jacinto e de João) em que as avós dispunham de tempo para prestar cuidados diários aos netos, o jardim de infância prestava um serviço educativo e um serviço social complementar, partilhando responsabilidades e aliviando as avós durante algumas horas de uma atenção directa aos netos. No caso de Verónica, o jardim de infância substituiu os cuidados da avó, permitindo-lhe tratar de outro neto, alargando os contactos sociais da menina a mais adultos e outras crianças da sua idade.

Na Associação o exercício de actividades de carácter social também se manifestava pela colaboração assídua com o Banco Alimentar Contra a Fome de Lisboa. Em 1977 estas duas instituições estiveram vinculadas através de uma modalidade de acordo denominada Acordo A (Relatório de Actividades do Banco Alimentar Contra a Fome de Lisboa – 1997 / Anexo A.12). o Acordo A facultava às instituições beneficiárias dois tipos de aquisições gratuitas: um lote fixo de produtos não degradáveis (leite, arroz, massa, leguminosas, azeite, enlatados, açúcar, farinhas e outros) que era distribuído mensalmente e produtos frescos e congelados variáveis (carne, peixe, pratos pré-cozinhados) que eram distribuídos semanalmente.

No ano lectivo 1996/97 o Banco Alimentar Contra a Fome recebeu produtos de empresas alimentares, cantinas escolares e através de campanhas de recolha realizadas à porta de grandes superfícies comerciais. O relatório de actividades do Banco Alimentar contra a Fome – 1997 (Anexo A.12) indica as seguintes

proveniências principais dos produtos obtidos: empresas do ramo alimentar (1882,5 toneladas – 52,8 dos produtos totais recebidos), campanhas em supermercados (560,6 toneladas – 15,7 dos produtos totais recebidos), excedentes comunitários (444,5 toneladas – 12,5 dos produtos totais), Instituto Nacional de Garantia Agrícola (338,9 toneladas – 9,5 dos produtos totais), Inspeção Geral das Actividades Económicas, Associação D. Pedro V, Direcção Geral de Fiscalização e Controlo de Qualidade Alimentar, Feira “Alimentária”, Escolas e Universidades (339,4 toneladas – 9,5 dos produtos totais). Assim, em 1997, o Banco Alimentar Contra a Fome recebeu um total de 3.565,9 toneladas de produtos que a seguir distribuiu por instituições de solidariedade social. A Associação além de usufruir directamente de produtos doados ao B.A.C.F. também redistribuiu, por quinze famílias seleccionadas, produtos fornecidos por essa instituição.

No documento referido (relatório de actividade do Banco Alimentar Contra a Fome de Lisboa em 1997 – Anexo A.12) são apresentados critérios de selecção das instituições beneficiárias: *“A selecção das instituições entra em conta com vários factores relacionados nomeadamente com o grau de carência de beneficiários, com a zona em que se situam e ainda com o efectivo conhecimento que demonstrem ter das pessoas apoiadas, comprovado pela exigência que lhes fazemos da elaboração de listas nominativas e da realização de visitas domiciliárias (...) O tipo de distribuição destes produtos pelas várias instituições seleccionadas varia consoante a natureza do apoio que estas asseguram (refeições confeccionadas ou cabazes distribuídos às famílias) e dos grupos de pessoas que apoiam (crianças, adultos, idosos)”*.

A Associação era uma extensão localizada das actividades do Banco Alimentar Contra a Fome atribuindo-se a si própria funções sociais que ultrapassavam os limites estritos do atendimento educativo às crianças. A sua função pode ser interpretada como uma forma de retribuir ao B.A.C.F. as doações alimentares proporcionadas mas, o facto de reproduzir contextualizadamente o primeiro nó de distribuições, confere a esta sucessão de actividades de doação uma natureza generalizada sem intencionalidade retributiva imediata. Estamos perante actividades que, em Lisboa, activam solidariedades não estatais, promovem a colaboração interdependente entre instituições e viabilizam intervenções localizadas que melhoram

condições de sobrevivência de pessoas isoladas e de famílias sem meios económicos. No sentido de Godbout (1997) consideramos que este é o tipo de actividades que se integra na esfera do dom nas sociedades urbanas, baseadas no voluntariado e na entre ajuda intencionalizada até formalizada mas sem perder a possibilidade maleável de emergência e reajustamento às situações diagnosticadas.

A experiência desta capacidade de vínculo e de religação social outorga ao projecto institucional da Associação características de responsabilização cívica que não encontram repetição tão evidente no projecto educativo e na pedagogia quotidiana vivida com os meninos. As repercussões do projecto social não eram reproduzidas num projecto educativo interno em que a participação de pais e crianças fosse rigorosamente prevista, incentivando processos de cooperação e co-responsabilização na gestão do quotidiano pedagógico.

A ruptura entre projecto social e projecto educativo ultrapassava as questões da socialização alimentar mas reflectia-se nela porque se manifestava na proposta global de aprendizagens. Verificámos que a um projecto social de colaboração activa e empenhada, não correspondia uma prática educativa reflectida que deliberada e sistematicamente intencionalizasse, com as crianças e suas famílias, estratégias de participação, decisão e responsabilidade individual e colectiva.

Em relação à alimentação havia um zelo afectuoso na confecção da comida para os meninos. Como já observámos, as preparações culinárias e os ingredientes iam ao encontro de preferências reveladas pelos meninos, o que manifestava interesse e uma procura generosa das soluções culinárias que tinham melhor aceitação por parte do colectivo de crianças. Os constrangimentos impostos pela monotonia mensal dos fornecimentos ou pelas quantidades de produtos excepcionais fornecidos pelo Banco Alimentar Contra a Fome e que exigiam rápido desgaste eram superados através de transformações de que os meninos asseguradamente gostavam e, conseqüentemente, não significavam alterações estruturantes nas maneiras de pensar e trabalhar os alimentos preparados.

A alimentação desempenhava um papel de continuidade entre famílias e jardim de infância enquanto contextos de acolhimento e protecção das crianças. A atenção a esta vertente vinculadora da alimentação era certificada através dos

cuidados referentes à confecção e consumo dos alimentos em que se incluía o acompanhamento das refeições por parte dos cuidadores profissionais especializados – educadores de infância. Porém, esta participação dos especialistas no momento do consumo, não significava a sua colaboração sistemática nas decisões sobre os alimentos nem a inclusão da alimentação como um tópico construtivo do projecto educativo em que as aprendizagens estivessem clarificadas em etapas definidas.

Com crianças em processo de socialização primária, consideramos que o acompanhamento das situações do quotidiano implica uma intencionalização da presença adulta que promova, metodicamente, a incorporação de conhecimentos úteis à autonomia e reprodução social inovadora, favorecedora de uma identidade pessoal reflexiva, capaz de integrar e gerir criticamente a experiência e a diferenciação. Assim, quando o documento de informações sobre a educação pré-escolar distribuído pelos Ministérios da Educação e da Solidariedade e Segurança Social considera o acompanhamento ao serviço de almoço, feito por um educador de infância, como não fazendo parte do tempo educativo do trabalho deste profissional, exclui a possibilidade da refeição ser sempre considerada como momento de aprendizagens sociais significativas. Os educadores de infância não são impossibilitados de acompanhar refeições, como actividade não lectiva do seu horário de trabalho, ainda que esta função seja denominada como serviço de refeições e incluída na componente de apoio à família para a qual não é prevista obrigatoriamente a presença do educador de infância.

A intervenção sistemática das crianças nas etapas iniciais da cadeia alimentar, colaborando com os adultos em tarefas quotidianas tão simples como: preparar a salada, arranjar o pão para a merenda da tarde, lavar a fruta e os legumes do almoço; preparar semanalmente uma confecção culinária para partilhar com os outros grupos de crianças; decidir ementas e a selecção de alimentos facilita atitudes e práticas de auto responsabilização por si e pelos outros elementos do grupo. Trata-se de planear a alimentação como uma possibilidade para que, a intervenção das crianças não seja apenas um momento suplementar no quadro geral da vida no jardim de infância, uma ruptura excepcional com as actividades no quotidiano, mas uma fracção complementar (Delbos e Jorion – 1990), integrada e socialmente útil, no dia a dia da

comunidade escolar, dotando de sentido social as actividades educativas e de sentido educativo as actividades de apoio à família. Nesta perspectiva, a presença intencionalizada do educador de infância durante as refeições define-as como um momento decisivo nas aprendizagens sobre a cadeia alimentar. No ano de 1997-98 fomos informados que os educadores de infância da Associação passaram a almoçar com os meninos e as refeições passaram a ser tomadas nas salas de actividades, permitindo um ambiente mais calmo mas também mais restrito.

No quotidiano do jardim de infância, o tempo e o horário das refeições impunham-se como elementos organizadores, tanto das actividades realizadas directamente com as crianças, como do trabalho dos outros sectores do estabelecimento, principalmente a cozinha. O almoço era a refeição que distinguia as actividades da manhã e as da tarde. Esta refeição, antecedida pela merenda da manhã em que os meninos comiam a fruta apresentada nas ementas como sobremesa, traduzia uma hierarquia precisa no consumo de alimentos. Note-se que, mesmo a alteração estrutural no momento de consumo da fruta, não correspondeu a uma mudança na representação sobre o momento idealizado para esse consumo (modelo de ementas – Anexo A1). A análise do modelo de ementa utilizado em 1996-97 já indica a fruta como primeiro alimento a ser consumido e distingue a salada entre os ingredientes do prato de resistência. Será que este dado corresponde a uma melhor atenção conferida aos diferentes alimentos e respectivos tempos de consumo? A emancipação detalhada das saladas nas ementas corresponde a uma enfatização do papel deste alimento no conjunto de preparações culinárias que compõem a refeição? E será que as estratégias de consumo seguem esta nova atitude mental?

Um investimento na fruta como alimento adequado a todos os momentos suscitaria a sua incidência tanto na merenda da manhã – complemento do pequeno almoço familiar e do almoço escolar – como ao almoço e sempre que alguma criança o solicitasse. Assim, a existência nas salas de actividades de um cesto com frutas a que tivessem acesso livremente facilitaria uma atitude de familiaridade e apetência aos sabores da fruta, ultrapassando os constrangimentos estruturados pelos horários e consubstanciaria a fruta como alimento de qualquer hora.

A merenda da tarde era a refeição intercalar entre o almoço escolar e o jantar familiar. Constituída por pão com manteiga e leite ou derivados decalcava a ideia de pequeno almoço familiar que, no entanto, através de informação veiculada pelas crianças e famílias, constatámos, ser muitas vezes acrescido de cereais no leite. As papas utilizando preparados comerciais também entravam na composição dos alimentos do pequeno almoço e, frequentemente, o leite ainda era tomado no biberão. Esta primeira refeição do dia, recorrendo a alimentos e instrumentos diminuidores de atrito e pré-digeridos suavizava a passagem do estado de vigília e sono à actividade diária. Usualmente, as crianças, que acompanhavam os progenitores ao café, chegavam ao jardim de infância a comer alguma guloseima adicional como bolos, rebuçados, pastilhas ou mesmo batatas fritas, reforçando o papel dos alimentos como objecto de afecto que os adultos oferecem às crianças para não as contrariar, para as mimar e prolongar o seu gesto de cuidadores. Neste sentido os alimentos não podem ser avaliados só como nutrientes desejáveis ou indesejáveis mas, também, como objectos de afecto que prolongam a intimidade entre pais e filhos.

No jardim de infância o ritmo das actividades diárias era indicado pelo horário definido das refeições das crianças. Este horário diferenciava-se ligeiramente de acordo com as idades das crianças – os meninos de 2 anos começavam a almoçar às 11 horas, enquanto que os outros grupos do jardim de infância iniciavam a sua refeição às 12 horas. O almoço das crianças em idade escolar era determinado pelos horários da escola, o que significava que o grupo que tinha aulas à tarde almoçava cerca das 12 horas e 30 minutos e o grupo que terminava as aulas às 13 horas só almoçava às 13 horas e 20 minutos.

A idade das crianças era o factor de maior diferenciação no horário alimentar e no tipo de alimentos e instrumentos propostos (sopa triturada para as crianças de 2 anos; acesso à maionese e ao ketchup nas crianças mais velhas (actividades de tempos livres); utilização da faca e do garfo a partir dos 3 anos. Não observámos que outras circunstâncias como o género, a cultura familiar ou as preferências individuais a não ser em casos de refeição alimentar particularmente evidente influenciassem as decisões dos adultos relativas alimentação (confeção e estratégias de persuasão). O grupo de crianças era encarado como uma unidade de

gostos, sendo na família ou nos alimentos que os meninos traziam de casa, que se introduzia a possibilidade de diferenciação pessoal.

Em casa horários mais flexíveis, alimentos a gosto da criança, refeições em restaurantes ou em casa de outros parentes diversificavam as relações desenvolvidas a partir da alimentação. No jardim de infância, o grupo de pares desenvolvia uma comensalidade compulsiva, mas em que as estratégias individuais, para comer ou conseguir não comer, fragilizavam a homogeneização imposta pelos adultos. Estabelecendo-se, assim, como momentos imprevisíveis de interacção entre as crianças, com uma intensa vertente lúdica e de ruptura com a ordem estabelecida na forma de resolver os problemas.

O grupo estudado, com idades compreendidas entre os 3 e 4 anos, denotava algumas peculiaridades nos modos de construção do real, próprias da etapa do desenvolvimento cognitivo / emocional. Observámos que as crianças tinham já interiorizado padrões de acção e interpretação do mundo que se constituíam como uma matriz afectiva ainda não questionável de apreciação dos sabores. Nesta etapa, o carácter afectivo dos saberes aprendidos e as características do pensamento, associado à experiência imediata, e ainda a caminho da possibilidade de reversibilidade e da formulação de conceitos, dificulta a possibilidade de desenvolver projectos de trabalho educativo que tenham como objectivo o distanciamento crítico e a reformulação dos sabores familiares. Estudar o gosto alimentar em crianças de 3 e 4 anos é uma oportunidade de identificar os processos afectivos através dos quais a criança adere às propostas dos adultos, já que as alterações a esta mentalidade alimentar inicial ainda só ocorrem por identificação e adesão afectiva. Nas crianças mais velhas, de 5 e 6 anos, o gosto por novos conhecimentos e a indagação cognitiva do mundo favorece reformulações das primeiras matrizes de interpretação do real podendo a criança transformar-se num elemento de mudança tanto na família como no grupo de pares do jardim de infância.

O facto dos adultos não tomarem as refeições com as crianças aumentava a distância entre o papel dos adultos – fornecedores de alimentos – e o das crianças – receptores (passivos ou disruptores) de alimentos – e reduzia a oportunidade da refeição ser uma etapa do dia em que uns e outros, conversando e

comendo, legitimassem um gosto alimentar reflexivo e as práticas decorrentes dessa atitude mental. Mesmo assim, entendemos que existia um ambiente caloroso entre adultos cuidadores e crianças que permitia muitas palavras e gestos atentos, tanto de reconhecimento como de repreensão. Além disso, as crianças podiam conversar, partilhar sentimentos e descobertas sem uma vigilância demasiado intensa e o refeitório, decorado com cartazes e trabalhos das crianças alusivos à alimentação também se tornava um espaço identificado.

As ementas analisadas e o acompanhamento etnográfico das situações de alimentação no quotidiano não demonstraram uma alteração sazonal nos produtos alimentares utilizados. Apenas as frutas denunciam alguma diferenciação sazonal Inverno / Verão mantendo-se sempre as maçãs como fruto privilegiado. As alterações nos processos de produção agrícola e as novas técnicas de conservação (pelo frio e pela utilização de elementos conservantes de longa duração) explicam a perda do ritmo sazonal na alimentação contemporânea e a possibilidade de repetição de alimentos ao longo de todo o ano. Só os dias de festa com a sua abundância diversificada de alimentos e refrigerantes (em vez de água) se demarcavam da alimentação no quotidiano, tanto pelos produtos e transformações culinárias, como pelas formas de consumo permitidas. Nas festas, os alimentos eram consumidos à peça conservando maior independência e possibilitando conjugações diferentes das permitidas no sistema de refeições no quotidiano, proporcionando-se uma comensalidade familiar menos constrangedora que a experimentada pelo grupo de crianças nos outros dias.

Os alimentos que integravam os momentos festivos eram diferentes dos utilizados nas refeições do quotidiano e conferiam, a cada um desses momentos, características próprias que os tornavam distintos entre si. No contexto dos dias de festa a celebração dos aniversários estabelecia-se como uma forma dramatizada de celebrar o desenvolvimento e fazia de cada festejado o protagonista principal desse dia.

O bolo de aniversário enfeitado com velas – tantas quantas a idade adquirida – que o aniversariante apagava enquanto as outras crianças lhe cantavam a canção “Parabéns a você” e o aplaudiam, não só marcava a passagem do tempo como individualizava e reconhecia em cada um o processo de crescimento. O facto das

crianças, a quem as famílias não mandavam bolo de aniversário, terem sempre direito a um bolo confeccionado no estabelecimento, reforça a ideia de uma atenção afectuosa, permitindo a sinalização desta data que individualizava o crescimento e integrava ludicamente a criança num grupo de parceiros mais velhos.

O estudo que realizámos solicita a formulação de algumas conclusões operatórias que dizem respeito à articulação entre alimentação e projecto educativo e ao próprio processo de investigação com crianças:

- As actividades realizadas com as crianças acerca da alimentação precisam de ser inseridas numa participação integrada no quotidiano escolar para se reflectirem em estilos de vida mais participados e responsáveis.
- O tempo das refeições não convém ser colocado irredutivelmente no âmbito das actividades não lectivas ou de apoio à família já que o seu acompanhamento intencionalizado por pessoal especializado – educadores de infância – proporciona aprendizagens sociais significativas, sobretudo na etapa da socialização primária em que se encontram as crianças que frequentam o jardim de infância.
- O processo de investigação sobre estratégias de reconhecimento do gosto alimentar na infância precisa ter em conta o ponto de vista dos profissionais, das famílias e das próprias crianças.
- A alimentação, enquanto tópico da investigação e do projecto educativo, dinamiza famílias, pessoal da escola, crianças e recursos locais (centro de saúde, saúde escolar, organismos de educação alimentar, outras escolas) numa proposta comum de estudo e reformulação ou reafirmação das práticas alimentares associadas aos saberes dos adultos sobre o que é uma boa alimentação para as crianças.
- Contemplar o ponto de vista das crianças implica observar, ouvir, perguntar, participar no dia a dia das crianças e aprender que o ritmo da investigação depende da sua adesão às propostas e à pessoa do investigador. A etnografia, com crianças em jardim de infância, exige disponibilidade do investigador para estar e conhecer os seus interlocutores. É a partir do conhecimento desenvolvido, dos interesses e competências detectadas nas crianças, da sua

confiança no investigador que se pode formular e reformular o projecto de actividades que compõe o terreno da investigação.

Laerke (1998) refere, a propósito do seu trabalho de campo com crianças: *"I believe I managed to make a space for myself among the children where I can be 'different' from other adults ..."* (p.3) Sem a inquietação de nos incluirmos como uma criança do grupo tentámos também distanciarmo-nos dos procedimentos profissionais dos cuidadores, mantendo uma relação de proximidade com as actividades e o ponto de vista das crianças na construção da realidade. O nosso estatuto diferenciado era reconhecido pelas crianças, sobretudo pelo facto de tomarmos muitas notas durante o dia e pela participação nas actividades sem o constrangimento de cumprir um plano pedagógico. Na escola, a familiaridade das crianças com estilos diferentes de exercício do estatuto de adulto permite-lhes uma relação menos assimétrica e uma maior acessibilidade à autoridade e às imposições profissionalizadas.

As notas de campo registando situações observadas permitiam, às crianças, a compreensão imediata do nosso estatuto diferenciado face aos outros intervenientes nas interacções. As etapas seguintes do registo – o diário de campo (evidenciando dúvidas, hipóteses teóricas e novas propostas de abordagem), as sínteses bibliográficas e, finalmente, o presente texto – possibilitaram-nos a diferenciação efectiva. A desincorporação provocada pelo texto, que se foi escrevendo e re-escrevendo ao longo dos meses, permitiu integrar nas análises as várias lógicas manifestadas nas situações descritas.

A utilização, nas primeiras versões deste trabalho, dos verbos no tempo presente e a sua passagem a um tempo passado, atesta um crescente afastamento das situações mas é nesse sentido distanciado, construído pela escrita antropológica, que reside a pertinência de uma reaproximação (congruente e compreensiva) deste educador etnógrafo aos outros educadores que se deram como modelos para observação. A utilização do modo presente mantém-se para as questões que se fundamentam na experiência de terreno mas se emancipam de fronteiras temporais e locais – e é nesta montagem da escrita que se constroi a trama das diversas fases do trabalho. A leitura, repetida e repetida, do texto traduz também um processo de

afastamento da acção através da escrita – dos primeiros capítulos descritivos e exploratórios aos capítulos finais mais interpretativos – percorremos um itinerário em que as primeiras informações recolhidas se transformaram em competências de reencontro lúcido com os terrenos e problemáticas da educação de infância.

Nesta perspectiva, o objecto de estudo – alimentação – proporcionou-nos, não só conhecimentos contextualizados sobre os processos que fundamentam a estabilização do gosto alimentar mas, também, uma relação com os modos como as crianças assimilam e acomodam novas experiências, transformando-as em saberes sobre as pessoas e as situações. Será sempre esse o nosso objecto de estudo mais vasto que enquadra etapas parciais de compreensão das actividades de construção do real durante a infância.



Bibliografia

1. – Conceitos operatórios e metodologia

ALMEIDA, Miguel Vale – “Corpo Presente. Treze reflexões antropológicas sobre o corpo”, Celta Editora, 1996, Oeiras.

ALTHABE, Gerard; FABRE, Daniel; LENCLUD, Gerard – “Vers une Ethnologie du Present”, Ethnologie de la France, Éditions M. S. H., 1982, Paris.

AUGÉ, Marc – “Antropologia y Modernidad” in Fundamentos de Antropologia, Publicaciones de la Disputation Provincial de Granada, 1993, Granada, (pp. 9 – 13).

– “Não Lugares. Introdução a uma Antropologia da Sobremodernidade”, Últimas Letras, Bertrand, 1994, Venda Nova.

– “Pour une Anthropologie des Mondes Contemporains”, Critiques, Aubier, 1994, France.

BALFET, Hélène (dir) – “Observer L’Action Technique. Des Châînes Opératoires, pour quoi faire?”, Matières et Manières, Éditions C. N. R. S., 1994, Paris.

BARTHES, Roland – “O Sistema da Moda”, Signos (35), Edições 70, 1981, Lisboa.

BERGER, Peter; LUCKMANN, Thomas - “A Construção Social da Realidade”, Antropologia (5), Vozes, 1993, Petropolis.

BOGDAN, Robert C.; BIKLEN, Sari Knopp – “Investigação qualitativa em educação: uma introdução à teoria e aos métodos”, Ciências de Educação, Porto Editora, 1994, Porto.

BOUDON, Raymond – “O Lugar da Desordem”, Trajectos, Gradiva, 1990, Lisboa.

BOURDIEU, Pierre – “Esquisse d’une Théorie de la Pratique précédé de trois études d’ethnologie kabyle”, Travaux de Droit, D’economie, De Sociologie et de Sciences Politiques, (92), Librairie Droz, 1972, Geneve.

BURGESS, Robert G. – “In the Field. An Introduction to Field Research”, George Allen and Unwin Ltd, 1984, Londres.

CONNERTON, Paul – “Como as Sociedades Recordam”, O Passado no Presente, Celta Editora, 1993, Oeiras.

CORSARO, William A. – “Entering the Child’s World – Research Strategies for field entry and data collection in a pre-school setting” in Ethnography and Language in Educational Settings, Greene and Wallat, s.d., Londres.

CRESPO, Jorge – “A História do Corpo”, Memória e Sociedade, Difel, 1990, Lisboa.

DARRÉ, Jean-Pierre – “La Parole et la Technique. L’univers de pensée des éleveurs du Tornois”, Alternatives Paysannes, L’Harmattan, 1985, Paris.

DELAMONT, Sara (ed) – “Readings on Interaction in the Classroom”, Contemporary Sociology of the School, Methuen, 1984, Londres.

DURKEIM, Emile – “Sociologia, Educação e Moral”, Rés Editora, 1984, Porto.

ELIAS, Norbert – “O Processo Civilizacional”, (1º e 2º volumes), Anais, Publicações Dom Quixote, 1989/1990, Lisboa.

FENTRESS, James; WICKHAM, Chris – “Memória Social”, Teorema, 1992, Lisboa.

GEERTZ, Clifford – “A Interpretação das Culturas”, Antropologia Social, Guanabara, 1969, Rio de Janeiro.

– “Savoir Local. Savoir Global. Les Lieux du Savoir”, Sociologie d’Aujourd’hui, P. U. F., 1986, Paris.

GODBOUT, Jacques T. – “O Espírito da Dádiva”, Epistemologia e Sociedade, Instituto Piaget, 1997, Lisboa.

HALL; Eduard T. – “A Dimensão Oculta”, Antropos, Relógio d’Água, 1986, Lisboa.

HASTRUP, Kirsten e HERUIK, Peter (ed) – “Social Experience and Anthropological knowledge”, European Association of Social Anthropologists, Routledge, 1994, Londres.

HASTRUP, Kirsten – “A Passage to Anthropology. Between Experience and Theory”, Routledge, 1995, Londres.

HOBBSBAWM, Eric; RANGER, Terence – “A Invenção das Tradições”, Pensamento Crítico, Paz e Terra, 1984, Rio de Janeiro.

MAUSS, Marcel – “Sociologie et Anthropologie” – Sociologie d’Aujourd’hui (52), P.U.F., 1980, Paris .

– “Manual de Etnografia”, Nova Enciclopédia, Publicações Dom Quixote, 1993, Lisboa.

PINA-CABRAL, João de – “Os Contextos da Antropologia”, Memória e Sociedade, Difel, 1991, Lisboa.

RABINAW, Paul – “Reflections on Fieldwork in Marocco”, University of California Press, 1977, Berkeley.

SANCHIS, Pierre – “Arraial: Festa de um Povo. As Romarias Portuguesas”, Portugal de Perto, Publicações Dom Quixote, 1992, Lisboa.

SILVA, Maria Cardeira da – “A Angústia do Antropólogo no Momento do Trabalho de Campo” in Ethnologia, revista do departamento da F.C.S.H./U.N.L. (5), 1981, Lisboa.

SPINDLER, George D. (dir) – “Education and Cultural Process: Anthropological Approaches”, Waveland Press, 1987, Illinois.

VAN GENNEP, Arnold – “Os ritos de passagem”, Antropologia (11), Vozes, 1978, Petrópolis.

VIEIRA, António Bracinha – “Ensaio Sobre a Evolução do Homem e da Linguagem”, Margens (4), Fim de Século, 1995, Lisboa.

2. – Bibliografia Temática

2.1. – Alimentação / Cultura

AYMARD, Maurice; GRIGNON, Claude; SABBAN, Françoise (dir) – “Le Temps de Manger. – Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux”
M.S.H. - Institut National de la Recherche Agronomique, 1993, Paris.

ARON, Jean Paul – “Essai sur la Sensibilité Alimentaire à Paris au XIX Siècle”, Cahier des Annales, (nº25), A. Colin, 1967, Paris.

– “Cozinha” in Homo Domesticação – Cultura Material, Enciclopédia Einaudi (16), Imprensa Nacional Casa da Moeda, 1989, Lisboa (pp. 281 – 304).

BARTHES, Roland – “Mitologias”, Pensadores do Século XX, Círculo de Leitores, 1987, s.l..

BEARDSWORTH, Alan; KEIL, Teresa – “Sociology of the Menu. An Invitation to the Study of Food and Society”, Routledge, 1997, Londres.

BETTELHEIM, Bruno – “Só Amor Não Basta”, Psicologia e Pedagogia, Moraes Editores, 1976, Lisboa.

BORDIEU, Pierre – “La Distinction. Critique Sociale du Jugement”, Le sens Commun, Éditions De Minuit, 1979, Paris.

BRILLAT-SAVARIN – “Physiologie du Goût”, Flammarion, 1982, Paris.

BURNETT, John; DEREK, J. Oddy – “The Origins and Development of Food Policies”, Leicester University, 1994, Londres.

CAPATTI, Alberto – “Le Goût du Nouveau. Origines de la Modernité Alimentaire”, Albin Michel, 1989, Paris.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre – “L’Invention du Quotidien II. Habiter, Cuisiner”, Folio Essais, Gallimard, 1994, Paris.

CHIVA; Matty – “Le Doux et l’Amer”, Croissance de L’Enfant Genese de L’Homme (12), P.U.F., 1985, Paris.

CLARISSE, René – “L’Aperitif: Un Rituel Social” in Cahiers Internationaux de Sociologie Vol. LXXX, P.U.F., 1986, Paris, (pp. 53 – 61).

CONTRERAS, Jesus – “Alimentacion y Cultura: Reflexiones desde la Antropologia” in Fundamentos de Antropologia, Publicaciones de la Disputation Provincial de Granada, 1993, Granada (pp 43 – 51).

COURBEAU, Jean-Pierre – “Rituels Alimentaires et Mutations Sociales” in Cahiers Internationaux de Sociologie, Vol. XCII, P.U.F., 1992, Paris, (pp.101 – 120).

CRESPO, Jorge; HASSE, Manuela – “A Alimentação no Colégio Real dos Nobres de Lisboa (1766 – 1831)” in Revista de História Económica e Social, (7), Janeiro – Junho, 1981, Lisboa, (pp. 93 – 110).

DANZIGER, Claudie (dir) – “Nourritures d’Enfance”, Mutations / Mangeurs, (129), Autrement, 1992, Paris.

DELAMONT, Sara – “Appetites and Identities. An Introduction to the Social Antropology of Western Europe”, Routledge, 1995, Londres.

DOUGLAS, Mary – “Les Structures du Culinaire” in Communications, (31), Hautes Études em Science Social, 1979, Paris, (pp. 145 – 170).
– “Pureza e Perigo”, Perspectivas do Homem, Edições 70, 1991, Lisboa.

DOUGLAS, Mary e GROSS, Jonathan – “Food and Culture: Measuring the intricacy of rule systems” in Social Science Information, (20 – 1), Sage, 1981, Londres, (pp. 1 – 35).

FERRO, João Pedro – “Arqueologia dos Hábitos Alimentares”, Anais, Publicações Dom Quixote, 1996, Lisboa.

FIDES, Nick – “Meat. A Natural Symbol”, Routledge, 1991, Londres.

FISCHLER, Claude – “Gastro-nomie et Gastro-anomie”, in Communications (31), Hautes Études en Science Social, 1979, Paris, (pp. 189 – 210).

– “L’Homnivore”, Odile Jacob, 1993, Paris.

(dir) – “Manger Magique. Aliments Sorciers Croyances Comestibles”, Mutations / Mangeurs (149), Autrement, 1994, Paris.

FLANDRIN, Jean-Louis – “A Distinção pelo Gosto” in História da Vida Privada. Do Renascimento ao Século das Luzes, (volume III), Edições Afrontamento, 1989, Porto.

FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo – História da Alimentação, (vol. 1 – Dos primórdios à Idade Média), Terramar, 1998, Lisboa.

GARINE, Igor – “Alimentacion y Autenticidad Cultural” in El Folklore Andaluz. Revista de Cultura Tradicional (9), Fundacion Machado, 1992, Sevilha.

GIDDENS, Anthony – “Modernidade e Identidade Pessoal”, Sociologias, Celta Editora, 1994, Oeiras.

GOODY, Jack – “Cozinha, Culinária e Classes”, O passado no presente, Celta Editora, 1998, Oeiras.

LEVI-STRAUSS, Claude – Anthropologie Structurale, Librairie Plon, 1958, Paris.

– Mythologiques. Le Cru et le Cuit, Librairie Plon, 1964, Paris.

– Mythologiques. Du Miel au Cendres, Librairie Plon, 1967, Paris.

– Mythologiques. L’Origine des Manières de Table, Librairie Plon, 1968, Paris.

MAFFESOLI, Michel – “La Conquête du Présent”, Sociologie d’Aujourd’Hui, P.U.F., 1976, Paris.

MAUTHNER, Melanie; MAYALL, Berry; TURNER, Sheila – “Children and Food at Primary School”. S. S. R. U., University of London, 1993, Londres.

MENNEL, Stephen; MURCOTT, Anne; VAN OTTERLOO, AnneKe H. – “Sociology of food: Eating, Diet and Culture”, Sage, 1992, Londres.

N'DIAYE, Catherine (dir) – “La Gourmandise”, Mutations / Mangeurs, (140), Autrement, 1993, Paris.

OCHS, Elinor; PONTECORVO, Clotilde; FASULO, Alessandra – “Socializing Taste” in Ethnos, (Vol. 61; 1-2), Scandinavian University Press, 1996, Estocolmo, (pp. 7 – 46).

PERES, Emilio – “Alimentação e Saúde”, Biblioteca da Saúde, Caminho, 1979, Lisboa.
– “Saber Comer para Melhor Viver”, Biblioteca da Saúde, Caminho, 1994, Lisboa.

ROSEBERRY, William – “The Rise of Yuppie Coffees and the Reimagination of Class in the United States”, in American Anthropologist, (vol. 98, nº 4 - Dezembro), American Anthropologist Association, 1996, Arlington (pp. 762 – 775).

ROWLEY, Anthony – “À Table. La fête gastronomique”, Art de Vivre, Gallimard, 1994, Paris.

REED-DANAHAY, Deborah – “Champagne and Chocolate. ‘Taste’ and Inversion in a French Wedding Ritual” in American Anthropologist, (Vol. 98, nº 4 – Dezembro), American Anthropologist Association, 1996, Arlington (pp. 750 – 761).

PIAULT, Fabrice (dir) – “Le Mangeur”, Mutations / Mangeur, (138), Autrement, 1993, Paris.

TOUSSAINT-SAMAT, Maguelone – “Historie Naturelle et Moral de la Nourriture” In Extenso, Larousse, 1997, Paris.

TRINKELL, Ing-Britt – “Cooking, Care and Domestication. A Culinary Ethnography of the Tai Yong, Northern Thailand”, Acta Universitatis Uppsaliensis, Uppsala Studies in Cultural Anthropology (21), 1995, Uppsala.

WILLIAMS, Sue Rodwell – “Fundamentos de Nutrição e Dietoterapia”, Artes Médicas Sul Ltda., 1994, Brasil.

VALIRI, Renée – “Alimentação” in Homo Domesticação – Cultura Material, Enciclopédia Einaudi (16), Imprensa Nacional - Casa da Moeda, 1989, Lisboa, (pp. 191 – 205).

VASCONCELOS, J. Leite – “Tentame de Sistematização”, in Etnografia Portuguesa (Vol. 6), Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1983, Lisboa.

VEIGA de OLIVEIRA, Ernesto Veiga de – “Festividades Cíclicas em Portugal”, Portugal de Perto, Publicações Dom Quixote, 1984, Lisboa.

VERDIER, Yvonne – “Repas Bas-normands”, in L'Homme, École Pratique de Hantes Études, Julho – Setembro, 1966, Sorbonne, (pp. 92 – 111).

– “Pour une Ethnologie Culinaire” in L'Homme, Ecole Pratique de Hautes Etudes, 1969, Sorbonne, (pp. 49 – 57).

– “Façons de Dire, Façon de Faire. La Laveuse, La Couturière, La Cuisinière”, Bibliothèque des Sciences Humaines, Gallimard, 1979, Paris.

SALOMONSSON, Anders – “Food for thought – Themes in Recent Swedish Ethnological Food Research”, in Ethnologia Scandinavica, (Vol. 20), Royal Gustav Adolf Academy, 1990, Uppsala, (pp. 111 – 132).

SERRES, Michel – “Les Cinq Sens”, Philosophie des Corps Mêles (1), Grasset et Fasquelle, 1985, Paris.

TURMO, Isabel Gonzalez – “Rituales Alimenticios y Ocasiones Festivas”, in El Folklore Andaluz, Revista de Cultura Tradicional (9), Fundacion Machado, 1992, Sevilha.

2.2. – Infância / Sociedade / Educação

ARIÉS, Phillipe – “A Criança e a Vida Familiar no Antigo Regime”, Antropos, Relógio d'Água, 1988, Lisboa.

AZÉMAR, Gui-Patrick (dir) – “La Maternelle. Une École en Jeu: L'Enfant Avant l'Élève”, Mutations, (N.º 114), Autrement, 1990, Paris.

BENEDICT, Ruth – “Padrões de Cultura”, Coleção Vida e Cultura, Livros do Brasil, s.d., Lisboa.

BETTELHEIM, Bruno – “A Psicanálise dos Contos de Fadas”, Literatura e Teoria Literária, Paz e Terra, 1986, Rio de Janeiro.

– “Feridas Simbólicas”, Psicologia e Pedagogia, Moraes Editores, 1979, Lisboa.

BOURDIEU, Pierre; PASSERON, J. C. – “A Reprodução. Elementos para uma Teoria do Sistema de Ensino”, Vega, 1974, Lisboa.

BRUCE, Tina – “Time to Play in Early Childhood”, Hodder e Stoughton, 1991, Londres.

CARDONA, Maria João – “Para a História da Educação de Infância em Portugal: O Discurso Oficial (1834 – 1990)”, Infância, Porto Editora, 1997, Porto.

CLANCHÉ, Pierre – “O Texto Livre”, Técnicas de Educação, Editorial Estampa, 1997, Lisboa.

DELBOS, O.; JORION, P. – “La Transmission des Savoirs”, Collection Ethnologie de la France, M.S.H., 1990, Paris.

DOLTO, Françoise – “No Jogo do Desejo”, Imago, Relógio d'Água, 1993, Lisboa.

ERIKSON, Erik H. – “Infância e Sociedade”, Ciências da Educação, Zahar Editores, 1976, Rio de Janeiro.

GARVEY, Catherine – “Brincar”, Pistas / Psicologia, Moraes Editores, 1976, Lisboa.

GOMES PEDRO, João Carlos – “Influência no Comportamento do Recém-nascido do Contacto Precoce com a Mãe. Contributo para a interpretação clínica da interacção da diade”, Imprensa Nacional - Casa da Moeda, 1982, Lisboa.

GOODY, Jack – “A Domesticação do Pensamento Selvagem”, Biblioteca de Textos Universitários, Editorial Presença, 1988, Lisboa.

HANNOUN, Michel – “Nos solitudes. Enquête sur un sentiment” Points Actuels, Editions du Seuil, 1991, Paris.

ITURRA, Raúl – “Fugirás à Escola para Trabalhar a Terra”, A aprendizagem para Além da escola (1), Escher, 1990, Lisboa.

- A Construção do Insucesso Escolar: Memória e Aprendizagem em Vila - Ruiva, A aprendizagem para Além da escola (2), Escher, 1990, Lisboa.

(dir) – “O Saber das Crianças”, Cadernos I.C.E., Instituto das Comunidades Educativas, 1996, Setúbal.

- “O Imaginário das crianças”, Margens (10), Fim de Século, 1997, Lisboa.

LAERKE, Anna – “By means of re-memembering. Notes on a fieldwork with english children” in Anthropology Today, (vol.14 – nº1, Fevereiro), Royal Anthropological Institute, 1998, Londres.

LURÇAT, Liliane – “Uma Escola Pré-Primária”, Biblioteca do Educador Profissional, Livros Horizonte, 1982, Lisboa.

MAGNINI, Pierre – “Des Rythmes de Vie au Rytmes Scolaires”, Politique d’Aujourd’hui, P. U. F., 1993, Paris.

MEAD, Margaret – “Coming of age in Samoa: A study of adolescence and Sex in primitive societies”, Harmondsworth, Penguin Books, 1981, london.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO / MINISTÉRIO DA SOLIDARIEDADE E DA SEGURANÇA SOCIAL – “Educação Pré-Escolar. Perguntas e respostas”, Gabinete para a Expansão e Desenvolvimento Da Educação Pré-Escolar, s.d., Lisboa.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – “Legislação”, Educação Pré-Escolar, Ministério da Educação. Dep. Da Educação Básica. Gabinete para a Expansão e Desenvolvimento Da Educação Pré-Escolar, 1997, Lisboa.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – “Orientações Curriculares para a Educação Pré-Escolar”, Educação Pré-Escolar, Ministério da Educação. Dep. Da Educação Básica. Gabinete para a Expansão e Desenvolvimento Da Educação Pré-Escolar, 1997, Lisboa.

WINICOTT, D.H. – “A Criança e o Seu Mundo”, Psyche, Ciências da Educação, Zahar, 1979, Rio de Janeiro.

PIAGET, Jean – “A Construção do Real na Criança”, Ciências da Educação, Zahar, 1970, Rio de Janeiro.

- “A Formação do Símbolo na Criança “, Ciências da Educação, Zahar, 1971, Rio de Janeiro.

- “Seis Estudos de Psicologia”, Biblioteca de Pedagogia, Psicologia e Psicanálise, Publicações Dom Quixote, 1983, Lisboa.

PORTO, Nuno – “O corpo, a razão, o coração. A construção social da sexualidade em Vila Ruiva”, A Aprendizagem para Além da Escola (3), Escher, 1991, Lisboa.

PRINGLE, Mia Kellmer – “A Criança”, Instituto de Estudos e Acção Familiar, 1983, Lisboa.

RAPOSO, Paulo – “Corpos, arados e romarias: entre a fé e a razão em Vila Ruiva”, A Aprendizagem para Além da Escola (4), Escher, 1991, Lisboa.

REIS, Filipe – “Educação, ensino e crescimento: jogo infantil e a aprendizagem do cálculo económico em Vila Ruiva”, A Aprendizagem para Além da Escola (5), Escher, 1991, Lisboa.

SÁ, Eduardo de – “Más Maneiras de Sermos Bons Pais”, Margens (6), Fim de Século, 1995, Lisboa.

SANTOS, João dos – “Ensaio sobre Educação” (vol. 1 – A criança quem é? Vol. 2 – O falar das letras) Biblioteca do Educador Profissional, 1982 e 1983, Lisboa.

SHANGAR-HANDELMAN, Lea; HANDELMAN, Don – “Celebrations of Bureaucracy: Birthday Parties in Israeli Kindergartens”, in Ethnology, University of Pittsburgh, 1991, Pittsburgh.

WARREN, Richard L. – “The Classroom as a Sanctuary for Teachers: Discontinuities in Social Control”, in American Anthropologist, (vol. 75, nº 1 – Fevereiro), American Anthropologist Association, 1973, Arlington (pp. 280 – 291).

WEIL, Shalva – “The Language and Ritual of Socialisation: Birthday Parties in a Kindergarten Context” in Man, (vol. 21, nº 2 – Junho), Royal Anthropological Institute, 1986, Londres.

- VASCONCELOS, Teresa – “Da Mesa à Grande à Pedagogia dos Gestos Quotidianos: Estudo Etnográfico num Jardim de Infância” in Inovação, (vol.10, nº 1), Instituto de Inovação Educacional, 1997, Lisboa (pp. 55-72).
- “Ao Redor da Mesa Grande. A prática educativa de Ana”
Coleção Infância (4), Porto Editora, 1997, Porto.
- VIEIRA, Ricardo – “Entre a Escola e o Lar. O Curriculum e os Saberes da Infância”, A Aprendizagem para Além da Escola (7), Escher, 1992, Lisboa.

LISTAGEM DE APÊNDICES

Apêndice 1 – Glossário de termos utilizados para caracterizar as diferentes preparações culinárias observadas.

Apêndice 2 – Peso e altura das crianças em Maio de 1997. Comparação com os valores da tabela de registo de crescimento do National Center for Health Statistics, Edições Nestlé / utilizada nos Centros de Saúde portugueses.

Apêndice 3 – Índice de quadros apresentados nos capítulos II.1 e II.2.

Apêndice 1

Glossário de termos utilizados para caracterizar as diferentes preparações culinárias

Cozido – Alimento transformado pelo lume, em panela com água a ferver.

Assado – Alimento transformado pelo calor do forno, em tabuleiro untado com gordura (margarina ou óleo vegetal).

Frito – Alimento transformado pelo lume ou calor em frigideira ou fritadeira eléctrica com óleo vegetal muito aquecido.

Grelhado – Alimento transformado pelo lume em grelha ou chapa. Durante e após a transformação adicionam-se aos alimentos gorduras suplementares, margarina e/ou manteiga.

Refogado (estufado; guisado) – Alimento transformado pelo lume em panela. Os alimentos cozem lentamente em água acrescentada a um preparado inicial de cebola, alho, azeite e tomate. No estufado o refogado inicial tem mais tempo para apurar. No guisado todo o preparado coze ao mesmo tempo e ao refogado inicial é dada apenas uma “entaladela” (fritura rápida).

Salteado – Alimento frito depois de ter cozido. Trata-se do resultado de duas operações culinárias já descritas.

Apêndice 2

Peso e altura das crianças em Maio de 1997. Comparação com a tabela de relação peso – estatura (Anexo A.16) elaborada pelos Serviços de Saúde Pública dos Estados Unidos da América, em colaboração com o Center for Disease Control, adaptada pelos Centros de Saúde de Portugal.

Nomes	Peso / Estatura	Percentil *
Ana (4 anos / 1 mês)	19 kgs - 1,01 m	P95 P50 = 16
Raquel (4 anos / 5 meses)	35 kgs - 1,15 m	Sup. a 95 P50 = 20
Verónica (4 anos / 9 meses)	18 kgs - 1,08 m	P.50
Rita (4 anos / 2 meses)	18,5 kgs - 1,06 m	P75-90 P50 = 17
Cristina (4 anos / 7 meses)	15,5 kgs - 98,5 cm	P50-75 P50 = 15
Catarina (4 anos / 3 meses)	15,5 kgs - 96,5 cm	P75 P50 = 14,50
Jacinto (4 anos / 10 meses)	18,5 kgs - 1,00 m	P95 P50 = 16
João (4 anos / 1 mês)	18 kgs - 1,06 m	P50
Carlos (4 anos / 8 meses)	15 kgs - 1,05 m	P10 P50 = 17
Frederico (4 anos / 3 meses)	18 kgs - 1,10 m	P25-50 P50 = 19
Telmo (4 anos / 1 mês)	16,5 kgs - 1,08 m	P10-25 P50 = 18
António (4 anos / 7 meses)	22,5 kgs - 1,11 m	P95 P50 = 19,20
Mário (4 anos / 6 meses)	20 kgs - 1,10 m	P75 P50 = 19

* Percentil de relação Peso / Estatura

Índice de quadros apresentados nos capítulos II.1 e II.2.

